



Second de cuisine

CDI - 39H

Tu es second de cuisine ou tu as envie de le devenir ? Alors continue de lire...ça devrait t'intéresser

Tu connais certainement le restaurant Les enfants sages... ? Le lieu incontournable où tu peux déguster de bons petits plats dans une maison en plein cœur du Havre ?

Alors écoute bien...dans quelques mois nous ouvrons un nouveau lieu incroyable en plein cœur du Havre : LA GRANDE ÉCOLE.

LA GRANDE ÉCOLE c'est quoi ?

Une école - un food hall - Un pub - des tiny houses - un spa envoûtant - des événements

Le tout implanté dans un jardin de 3000 m²

Joyeux, gourmand, simple, ouvert 7 j/7, le food hall aligne comptoirs et food trucks où selon son humeur du moment, on pourra se laisser tenter par des saveurs italiennes, picorer végété, grignoter des tapas, rester raisonnable grâce à une carte healthy... et succomber à une envie de sucré...

Et surtout, profiter de l'ambiance festive du lieu : musique pleine d'énergie, terrain de pétanque, terrasse et jardin pour les beaux jours, un Pub so british avec son immanquable jeu de fléchettes et son grand écran... tout est réuni pour savourer des moments uniques. L'après-midi, place au salon de thé et à ses gaufres au parfum irrésistible...

La grande école c'est un lieu unique, foisonnant, effervescent... Un lieu de partage, d'échanges, d'apprentissage. Un lieu tout à la fois gourmand, festif, sérieux.

Tu l'auras compris...ça va être dingue ! Alors si tu souhaites rejoindre l'aventure LA GRANDE ÉCOLE et devenir notre second de cuisine c'est par ici

En tant second de cuisine

Tu seras en charge d'assister le chef de cuisine dans ses missions :

- De la gestion de la production culinaire
- Participer à la création des nouvelles recettes.
- Tester les nouvelles recettes
- Encadrer et manager l'équipe de cuisine
- Gérer l'opérationnel au quotidien
- Veiller à la régularité des assiettes
- Veiller au respect des normes HACCP pour l'ensemble des salariés.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Veiller à la bonne tenue des cuisines et des équipements.

Chez nous tu travailleras dans un super cadre avec de supers collègues.

Possibilité d'évolution au sein du groupe

Des réductions tarifaires dans tous nos établissements Spa Hôtel restaurants.

Salaire à négociier selon expérience + Primes d'objectifs.

Alors si tu es jovial créatif et que tu souhaites intégrer une super équipe

Il y a des chances pour que ce poste soit fait pour toi !

Tu peux nous envoyer ton CV à recrutement@groupe-erna.fr

Et on ne t'a pas encore dit mais notre groupe familial n'en est pas à sa première aventure : hôtels, restaurants & spas en Normandie et dans les Alpes (Vent d'Ouest, Les Pins de César, Au Chamois d'Or, Les enfants sages), une startup dans le service à la personne (Mon Assistant Personnel)

Ça fait rêver non ? Ouvre vite ta boîte mail, joins ton CV et c'est parti : on en discutera ensemble autour d'un café.