

Second de cuisine (H/F)

31320 Vieille-Toulouse [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 25/10/2021

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 2600 / mois

L'entreprise

Brasserie située dans l'environnement idyllique du Golf Club de Toulouse propose une cuisine raffinée, construite autour de plats à partager, de viandes préparées au grill et de recette de poissons variées. La carte évolue à chaque saison.

Le poste

Au sein d'une équipe composée d'un chef de cuisine, de 2 alternants et d'un plongeur, vous êtes chargé(e) de seconder le chef de cuisine pour l'élaboration de plats de cuisine traditionnelle et grill.

Capable de prendre le relais en son absence, vous êtes amené à contrôler les frigos, gérer les stocks et manager l'équipe en place si nécessaire.

Le restaurant, sert en moyenne de 110 couverts par jour

Vous participez à la confection de plats élaborés avec des produits frais et de saison

Vous maîtrisez parfaitement la cuisson des viandes

Vous contrôlez la qualité et le respect des procédures de travail, des règles d'hygiène et sécurité

Nous vous proposons:

Un contrat en intérim de 3 mois avec perspective d'embauche en CDI à l'issue des 3 mois.

Contrat établi sur 39h/semaine du lundi au samedi avec 2 jours de repos par semaine

Plage horaires service du midi : 9h00 - 15h00

Plage horaires service du soir : 18h00 - 22h00 Rémunération de 2300€ à 2600€ selon votre profil et votre expérience.

Le profil recherché

Enthousiaste, dynamique et autonome vous disposez de 3 ans d'expérience en tant que second de cuisine traditionnelle et vous avez à cœur de partager avec votre équipe l'ensemble de votre savoir faire.

Le site n'étant pas desservi par les transports, il est indispensable de posséder un véhicule.