

Second de cuisine (H/F)

75015 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERT, entité spécialisée du groupe ACTUAL, accompagne les établissements les plus renommés du secteur du Luxe et de l'Hospitalité dans la recherche de leurs futurs talents.

Nous recrutons actuellement pour le compte de notre client, un établissement prestigieux et restaurant bistronomique reconnu, idéalement situé dans le 15e arrondissement de Paris. Ce lieu se distingue par son exigence culinaire et son cadre raffiné, offrant une expérience unique à une clientèle exigeante.

Le poste

En tant que Second de Cuisine (H/F), vous êtes le bras droit du Chef de Cuisine et jouez un rôle clé dans la performance globale de la cuisine. Vous intervenez sur une offre culinaire de type traditionnelle et bistronomique, alliant respect du produit et créativité.

Vos missions principales s'articulent autour des axes suivants :

- Production culinaire : Assurer la préparation et le dressage des plats en garantissant un niveau de qualité constant, conforme aux standards de l'établissement.
- Gestion de brigade : Encadrer, animer et former l'équipe de cuisine en collaboration avec le Chef. Veiller à la bonne cohésion et à l'efficacité du service.
- Gestion des stocks et commandes : Participer à la réception des marchandises, au contrôle de la conformité des produits et à l'optimisation des coûts.
- Hygiène et sécurité : Veiller au respect strict des normes HACCP et des règles de sécurité en vigueur au sein de l'établissement.

Le profil recherché

Ce poste s'adresse exclusivement à un professionnel de la restauration en mesure de justifier d'une expérience concrète, solide et vérifiable sur des fonctions similaires en cuisine. Les compétences techniques liées au métier sont indispensables.

Expérience et compétences : Vous possédez une expérience confirmée en cuisine traditionnelle ou bistronomique. Votre maîtrise des techniques culinaires, de la gestion d'une brigade et des normes HACCP est indispensable pour répondre aux exigences du poste.

Savoir-être : Vous faites preuve de rigueur, d'un excellent sens de l'organisation et d'une forte capacité à travailler en équipe sous la pression du service. Votre leadership naturel et votre sens du détail sont vos meilleurs atouts.

Langues : La maîtrise du français est indispensable pour assurer la communication interne et la coordination au sein de la cuisine. La maîtrise courante de l'anglais est vivement souhaitée.