

Second de cuisine saison d'hiver (H/F)

75008 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDD

 01/11/2026

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERT Luxe et Hospitalité est spécialisée dans l'accompagnement des plus prestigieux établissements hôteliers. Nous accompagnons l'un de nos prestataires de renom dans sa recherche d'une ou d'un second de cuisine (H/F) pour **une saison**.

Le poste

Nous recherchons pour l'un de nos clients, groupe hôtelier de renommée internationale des **Seconds de Cuisine** (H/F) pour **la saison d'hiver dans les Alpes**. Ce besoin étant récurrent tous les 6 mois, c'est l'opportunité idéale pour vous de vous engager sur un **partenariat durable**. Envie de conjuguer passion de la cuisine, excellence opérationnelle et aventure humaine au sommet ? Ce poste est pour vous.

En tant que Second de Cuisine, 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.

Package complet : Prise en charge du transport, de l'hébergement et de la restauration

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.