



SECOND DE CUISINE (H/F) 30 – SOUVIGNARGUES

Pour notre prochaine ouverture à Souvignargues le restaurant O'CS recherche un Second de cuisine (h/f) afin de rejoindre notre équipe dynamique.

Nous recherchons quelqu'un qui a une passion pour la cuisine et qui est capable de travailler dans un environnement très fréquenté.

Le candidat retenu devra également avoir une excellente communication et des compétences en gestion du temps afin de garantir que les commandes sont préparées et servies à temps.

Vos missions :

- Préparer des plats selon les instructions du chef de cuisine.
- Organiser et gérer le stockage des aliments.
- Gérer les commandes et leur approvisionnement.
- Maintenir un environnement de travail propre et sûr.
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Travailler en étroite collaboration avec le chef de cuisine pour assurer la qualité des plats servis.

Rémunérations :

- CDD 6 mois pouvant déboucher sur un CDI
- Second de cuisine 35h/semaine
- Travail le weekend. Repos le mercredi
- Salaire Smic ou plus selon expérience
- Débutant accepté

Prendre contact avec Chloé SANNIER au 07.60.57.79.92

Ou chloe.sannier30@gmail.com