



# FICHE DE POSTE :

## SECOND DE CUISINE

Le Second de Cuisine assiste le Chef de Cuisine dans toutes ses tâches et assure la continuité du service en son absence. Il veille à la bonne exécution des opérations en cuisine, ainsi qu'à la qualité des plats servis. Il collabore étroitement avec l'ensemble de l'équipe pour garantir une organisation optimale et un respect des normes en cuisine.

### 1. Assistance à la Gestion de la Carte et Création Culinaire :

- **Participation à la Création et Renouvellement des Menus** : Aide à l'élaboration et à la mise à jour des menus, en proposant des idées de nouvelles recettes et en contribuant à la rédaction des fiches techniques.
- **Innovation et Expérience Client** : Apporte des suggestions créatives pour l'amélioration des plats et de l'expérience client.
- **Contrôle Qualité** : Veille, sous la supervision du Chef, à la qualité des produits et des plats, en s'assurant du respect des standards de l'établissement.

### 2. Soutien en Ressources Humaines et Management :

- **Encadrement de l'Équipe** : Assiste le Chef dans la gestion et la supervision des membres de l'équipe, assure le relais des consignes et participe à la formation continue des cuisiniers et commis.
- **Gestion des Plannings** : Aide à l'organisation des plannings, gestion des jours de repos et remplace le Chef lors de son absence.
- **Sécurité et Conditions de Travail** : Participe à la mise en place d'un environnement de travail sécuritaire et respecte les normes de sécurité en vigueur.
- **Gestion des Conflits** : Intervient dans la gestion des éventuels conflits au sein de l'équipe, en collaboration avec le Chef de Cuisine.

### 3. Sécurité, Hygiène et Conformité :

- **Hygiène et Propreté** : Supervise la propreté des espaces de travail, des équipements et des réserves, en s'assurant que les règles d'hygiène sont scrupuleusement respectées.
- **Normes de Sécurité Alimentaire** : Veille au respect des normes HACCP et participe à la gestion des allergènes, à la rotation des produits et au contrôle des DLC et DLUO.
- **Surveillance et Contrôles** : Participe aux contrôles réguliers, notamment lors des prélèvements pour analyses, et assure le suivi des recommandations du Chef en termes de conformité et d'hygiène.

### 4. Gestion Opérationnelle et Rentabilité :

- **Gestion des Stocks et Commandes** : Assiste le Chef dans la gestion des stocks, des commandes et dans les relations avec les fournisseurs.
- **Suivi de la Rentabilité** : Participe au contrôle des coûts de production, des ratios salarié/CA et à l'optimisation des marges.
- **Entretien et Réparation** : Contribue à la gestion de l'entretien du matériel et signale tout dysfonctionnement ou besoin de réparation.

### 5. Organisation et Collaboration avec la Salle :

- **Organisation de la Cuisine** : Assure la mise en place et l'organisation efficace de la cuisine sous la direction du Chef.
- **Coordination avec l'Équipe Salle** : Collabore avec l'équipe de salle pour garantir une bonne communication sur les plats, et veille à la cohésion entre la cuisine et la salle pour une fluidité de service optimale notamment par des briefings quotidiens.

**Contrat** : CDI Temps Plein

**Rémunération** : Suivant la grille conventionnelle HCR et selon expérience

**Avantages** : CE // Mutuelle et frais de transport pris en charge à 50 % // Aide à la recherche d'un logement si nécessaire en cas de mobilité // Participation aux frais de stationnement // Possibilité de formation et évolution en interne

