

OFFRES D'EMPLOI

Du 13 Avril au 20 Septembre 2022

805 Route du Camping – 71480 CHAMPAGNAT

languinettedelouvarel@gmail.com

03.85.76.62.71

06.50.87.24.32

SECOND DE CUISINE

Le second de cuisine occupe un rôle de liaison entre le chef et les commis/cuisiniers. Véritable bras droit du chef, il intervient à la fois dans la préparation des plats et l'encadrement des équipes.

D'une part, il remplit les tâches nécessaires à l'exécution des commandes :

- Éplucher et découper les ingrédients
- Veiller à la décongélation des viandes
- Surveiller la cuisson des plats
- Dresser les assiettes...

Mais d'autre part, le second de cuisine remplit également les fonctions de gestionnaire. Il :

- Vérifie le niveau des stocks
- Réceptionne les livraisons de produits, en vérifie le contenu
- Prépare les plannings et la planification du jour pour le lendemain...

En cas d'absence du chef, le second de cuisine est capable de prendre sa relève.

43 HEURES

2000 € NET + POURBOIRES

2 SERVEURS

Le serveur est un rouage indispensable du fonctionnement de l'établissement. Au contact direct aussi bien avec les cuisines qu'avec la clientèle, il est en charge :

- D'accueillir et installer les clients
- De « runner » lorsque cela est nécessaire
- De prendre les commandes selon l'organisation avec son chef de rang
- De présenter l'offre et faire des recommandations
- De veiller au bon déroulement du repas
- De débarrasser et préparer les tables.

La spécificité du métier de serveur, est son rythme qui alterne entre course contre la montre et écoute du client. Le candidat présente donc des qualités autant physiques que relationnelles, telles que :

- Le dynamisme et l'endurance
- Une bonne présentation : amabilité, éloquence, tenue...
- La polyvalence
- Une solide résistance au stress
- Une bonne mémoire.

38 HEURES

1700€ NET + POURBOIRES

VENEZ NOUS REJOINDRE !!