



Offre d'emploi

Second de cuisine

Présentation de l'entreprise

Adonis Hôtels et Résidences, présent dans la France entière, prône les valeurs de l'entreprise indépendante, familiale et à taille humaine. L'identité de notre marque passe non seulement par la diversité des services proposés mais aussi par la spécificité de chacun de nos établissements. Leurs emplacements privilégiés en centre-ville, face à la mer ou à proximité des sites touristiques font d'Adonis une marque prisée des voyageurs loisirs et d'affaires.

Ce poste est à pourvoir au restaurant « la Brasserie Adonis »
au sein de l'hôtel Adonis Aix-en-Provence.

Nous proposons une offre de restauration traditionnelle, gourmande et créative inspirée des produits Terre et Mer du Pays d'Aix dans un décor chic et décontracté.

Vos missions

Sous l'autorité du Chef de cuisine, vos missions seront les suivantes :

- Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus avec le chef de cuisine.
- Produire, valoriser et vérifier la qualité des plats chauds.
- Participer à la mise en place des plats.
- Assurer la montée en compétences du commis.
- Respecter les procédures HACCP.
- Gestion des stocks, en qualité et quantité, des commandes et des livraisons de marchandises.
- Participation à l'élaboration des fiches techniques
- Remplacement du Chef en son absence

Le profil

Issu (e) d'un BEP/CAP en Restauration, vous avez déjà travaillé dans la restauration. Vous maîtrisez les normes HACCP. Vous êtes animé(e) avant tout par le plaisir de partager, l'envie de toujours satisfaire vos convives, la passion du métier.

Conditions

CDI 35heures du Lundi au vendredi
Salaire selon profil et expérience
Convention Collective HCR
Capacité d'adaptation et motivation

Prise de poste au plus tôt

AHR reconnaît et recrute tous les talents. Pour cela, à compétences égales, une attention particulière sera apportée aux personnes en situation de handicap.

Si vous souhaitez intégrer nos équipes, envoyez votre candidature à rh@adonis-hotels.com