

OFFRE D'EMPLOI – SECOND DE CUISINE

AMUSOIR RESTAURANT

Incontournable à Waterloo depuis 1976, l'Amusoir est une ancienne ferme joliment réaménagée. Ce restaurant chaleureux où le bois se montre omniprésent, propose de la cuisine française avec quelques spécialités belges, des préparations de poissons et des grillades accompagnées d'une carte de vins remarquable par sa qualité et sa diversité. Le restaurant peut accueillir 120 places en intérieur et 150 en extérieur l'été sur sa magnifique terrasse qui surplombe un étang.

DESCRIPTION DU POSTE	
Métier correspondant	Second de cuisine
Positionnement dans l'organisation	Pôle Horeca du groupe Art Blanc
Fonction principale	En tant que « second de cuisine », vous êtes le bras droit indispensable du chef de cuisine. Votre rôle dans la brigade représente de nombreuses responsabilités. Vous veillez à la bonne marche de tout ce qui se passe en cuisine.
Missions principales Tâches & responsabilités	<p>Aider le chef de cuisine à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - établir et élaborer des menus, composer des recettes - organiser et coordonner les activités du personnel de cuisine et planifier les activités et préparations - superviser et donner des instructions aux commis, chefs de partie ou autre personnel de cuisine - former et diriger les collaborateurs - calculer, rédiger, transmettre et contrôler les commandes et livraisons - contrôler la gestion des stocks, les enlèvements et l'utilisation/perte - contrôler les activités de cuisine: mise en place, préparations, conservation, nettoyage... - remplacer le personnel de cuisine en cas d'absence ou remplacer pendant les périodes de pointe - aider à toutes les activités de cuisine, participer aux préparations - garantir qualité et goût - respecter les règles de cuisine - surveiller l'hygiène et la présentation des collaborateurs
Profil & Compétences requises	<ul style="list-style-type: none"> - Avoir une tenue et une présentation irréprochable, bonne prestance - Avoir le sens de l'équipe, du service et de la communication - Avoir des aptitudes organisationnelles pointues - Être dynamique et réactif - Avoir une facilité d'adaptation - Être ponctuel et flexible - Avoir une excellente expression orale et écrite - Être souriant, aimable, agréable et sociable - Être résistant au stress

	<ul style="list-style-type: none"> - Avoir une connaissance approfondie dans les règles d'hygiène - Savoir renvoyer une bonne image de l'entreprise en se comportant parfaitement à l'égard du client - Pouvoir suivre des formations en continu sur le long de notre collaboration
Expérience Professionnelle	Avoir une expérience de 5 années au minimum dans une fonction similaire et le secteur Horeca
Offre, Conditions & lieu de travail	<p>Lieu de travail : Amusoir restaurant, Waterloo</p> <p>Type de contrat : CDI</p> <p>Horaire : Contrat 38H/Semaine + heures supplémentaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cadre de travail exceptionnel et prestigieux, avec une équipe dynamique, conviviale et expérimentée - Possibilités d'évolution et de suivre des formations - Horaires flexibles et attractifs - Salaire motivant et divers avantages sociaux

Intéressé(e) ?

Envoyez votre candidature ainsi qu'une lettre de motivation, à l'adresse suivante :

direction@lamusoir.be