



SECOND DE CUISINE

POSTE SAISONNIER

Secteur : Audomarois - Estaminet (Café-Restaurant) sur un site touristique

Lieu

- **Restaurant La Baguette** : 3 rue du Marais, 62500 CLAIRMARAIS
- **Traiteurs** : secteur de l'Audomarois
- Restaurant au bord de l'eau sur une base de loisirs dans le Marais Audomarois.

Description du poste

- Cuisine familiale et régionale, produits frais, carte de saison.
- Clientèle : Particuliers locaux et touristes, groupes locaux et touristes, réceptions et fêtes de famille, séminaires, repas à bord, snack, plateaux repas et traiteur.
- CDD Saisonnier de 7 mois (de mi-Mars à mi-October)
- Temps complet 39h : 169h mensuel (annualisé soit environ 1183 h sur la période)
- Disponibilité les weekends et jours fériés obligatoire
- Rémunération brute 11€ / heure

Tâches à effectuer

- Coordonner la brigade sous les ordres du chef de cuisine ou en son absence
- Gestion de la mise en place et du personnel
- Participation à l'élaboration des recettes et/ou de la carte
- Préparation, dressage : chaud, froid et desserts
- Gestion de l'économat : réception, rangement et suivi des commandes et livraisons
- Maintien de la tenue du restaurant (nettoyage matériel, plonge ...), entretien des locaux
- Respecter et inculquer les règles d'hygiène et les normes HACCP à la brigade

Qualités requises

- Talent culinaire et goût pour la création de plats
- Formation en restauration : CAP ou BEP
- Résistance au stress et aux fortes cadences de travail
- Rapidité, efficacité et dynamisme
- Esprit d'équipe et esprit d'entreprise
- Sens de la discipline
- Autonome, responsable et organisé
- Rigoureux et motivé

Qualités souhaitées

- Cuisinier confirmé avec expérience
- Bac professionnel restauration ou un BAC technologique hôtellerie
- Pâtisserie

Contact

- **Candidature impérative par email : CV + lettre de motivation + disponibilités + préciser le poste pour lequel vous candidatez.**
- **Contact :** rh@isnor.fr