



Recherche :

Second de cuisine (H/F)

CDD 9 mois pouvant déboucher sur un CDI

Base de 35 heures hebdomadaires
Travail en journée continue - 2 jours de repos consécutifs - Travail week-end et jours fériés

POSTE NON LOGE

Entretien de recrutement à partir de fin janvier 2019

Situé au cœur de la Chaîne des Puys dans le Parc Régional des Volcans d'Auvergne, Vulcania est un parc à thèmes sur l'Exploration des Volcans et de la Planète Terre.

A la fois parc scientifique et parc d'attraction, Vulcania a pour ambition de favoriser la diffusion des sciences de la Terre et de créer une dynamique économique Régionale. Lieu d'apprentissage autant que de loisirs, le parc accueille 350 000 visiteurs par an et propose des services et animations variées à sa clientèle (animation, spectacles, visites guidées, restauration, boutiques, séminaires).

Afin de poursuivre son développement, Vulcania recherche un Second capable d'assister le Chef de cuisine afin poursuivre la progression et le développement des différentes unités et offres restauration.

Travail semaine et weekend, travail à 85% sur le service du midi et 15% en service du soir.

La restauration mise en œuvre est très diversifiée et propose à ces clients aussi bien de la restauration individuelle (brasserie, cafétéria, vente à emporter), collective (pour les équipes du parc), groupes (au plat et à l'assiette) et événementiel (cocktail, buffet, menus prestigieux)

Vulcania est situé sur la commune de Saint-Ours les Roches à 20 minutes de Clermont-Ferrand.

Le poste :

Rattaché à la direction d'exploitation du parc, sous la responsabilité du Chef de cuisine, vous encadrez l'équipe production, vous serez chargé(e) de :

- Secondier pleinement le Chef de cuisine dans le quotidien de l'exploitation du service, participation active aux prises de décisions sur les questions d'organisation et de fonctionnement,
- Assurer la production du poste chaud et donne les directives de mise en place,
- Contrôler l'application de toutes les procédures HACCP, règles d'hygiène, propreté des locaux et des matériels et outils mis à disposition,
- Veiller au respect des fiches techniques de fabrication des plats aussi bien sur le plan qualitatif que présentation,
- Respecter et faire respecter les consignes de sécurité,
- Manager confirmé vous pourrez encadrer sous l'autorité du Chef de cuisine, une équipe saisonnière pouvant atteindre 6 cuisiniers et 2 aides cuisine.
- Remonter l'ensemble des informations du service au Chef de cuisine et participer activement à la recherche de solutions,
- Appliquer et fait appliquer les consignes et procédures environnementales.

Le profil :

- Titulaire au minimum d'un CAP Cuisine,
- Expérience de minimum 5 ans sur un poste similaire,
- Autonome, Capacités organisationnelles, réactivité et sens des priorités, qualités relationnelles et managériales, reconnu dans la gestion d'une équipe.

Merci d'adresser votre dossier (lettre de motivation et CV) en précisant la référence (réf. : Second de cuisine H/F) à :

VULCANIA – Service RH – 2 route de Mazayes - 63230 Saint Ours les Roches
ou sur Internet : www.vulcania.com espace Recrutement