



### **SECOND DE CUISINE TRAITEUR H/F :**

Dans le cadre de l'ouverture d'un nouveau restaurant (esprit "Bistronomie"), dans la lignée du KOS-I, nous recherchons un second de cuisine traiteur :

Rattaché au Chef de Cuisine Stéphane Blein, vous serez en charge de la gestion et de la production culinaire du service traiteur.

Vous serez le garant du contrôle et du stockage des approvisionnements dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.

Votre sens de l'organisation et votre force de proposition vous permettent d'assurer une bonne continuité du travail dans l'intérêt de l'établissement et des clients.

Vous serez amené à former et développer les compétences des commis de cuisine, afin d'élever le niveau de connaissances général de l'équipe.

Vous veillez à la bonne utilisation du matériel et des locaux afin que la réalisation des plats soit conforme aux exigences du Chef et au respect des règles d'hygiène.

Titulaire au minimum d'un CAP dans les domaines de la Restauration et/ou de l'Hôtellerie, vous justifiez d'un minimum d'expérience sur un poste similaire au sein d'établissement Haut-de-Gamme.

Vous êtes une personne passionnée et responsable dotée d'un bon état d'esprit pour travailler en équipe. Vous êtes méthodique, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers d'une brigade, bon gestionnaire, excellent meneur et maîtrisez les règles d'hygiène.

Découvrez les créations du chef #stephaneblein #Kosi\_restaurant

Type de Contrat : CDI 43h.

Horaires de travail : En coupure du lundi au vendredi avec 2 jours de repos (samedi et dimanche)

Salaire : A négocier

Contact : [s.blein@i-way.fr](mailto:s.blein@i-way.fr) et [a.tourre@i-way.fr](mailto:a.tourre@i-way.fr)