

On recrute !

Second de cuisine



CDI - 39h - horaires tournants et variables - Rémunération selon profil

BERCAIL cherche un chef de partie – pour son restaurant !

Situé à Wambrechies, dans la campagne lilloise, Bercaïl est un restaurant – bar – hôtel réalisé en éco-conception dans lequel nous avons autant à cœur de préserver la nature qui nous entoure que de la valoriser (produits sains garantis sans pesticide, producteurs locaux, sensibilisation à l'écologie, etc.).

Bercaïl, c'est avant tout un lieu de vie qui accueille ses clients en toute simplicité et convivialité, à tous moments de la journée. On y vient pour boire un coup, manger un morceau, se détendre en famille, s'amuser avec les copains... Et pourquoi pas finir la journée en beauté en piquant un petit somme dans l'une de nos chambres ou suites ?

Au BERCAIL, nous sommes convaincus qu'il faut renouer avec les choses simples et les plaisirs authentiques. C'est pourquoi nous recherchons des personnes qui sont en accord avec nos valeurs, qui sauront apporter par leurs personnalités, savoir être et connaissances « leur pierre à l'édifice ».

Dans une cuisine aménagée avec des équipements de qualité (dont deux rôtisseries) flambant neuves, notre sous-chef de cuisine sera en charge de :

- Surveiller les postes et les lignes de travail
- Élaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiènes alimentaire
- Repérer et signaler les dysfonctionnements
- Produire et réaliser des recettes en fonction des indications fournies par le chef de cuisine
- Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus
- Vérifier la qualité des denrées alimentaires
- Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence temporaire
- Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipement et matériel
- Participer à la gestion des stocks de denrées

Notre sous-chef (H/F) devra donc être :

- Dans son assiette
- Motivé, rigoureux et méthodique dans son travail
- Bienveillant et pédagogue envers l'équipe de cuisine
- Réactif, ponctuel et avoir le sens du contact
- En accord avec nos valeurs et soucieux de l'environnement

Il devra avoir une formation du type :

- CAP cuisine
- Bac pro restauration
- BTS hôtellerie-restauration option arts culinaires



Pour rentrer au BERCAIL:

Envoyez-nous votre CV, une lettre de motivation et/ou tout ce qui serait susceptible de nous convaincre de vous vouloir dans notre équipe, par mail: contact@bercaïlhotel.com