



29/05/2017  
SECOND DE CUISINE H/F

Référence de l'offre 254837 • Métier Cuisine | Sous chef/Second de Cuisine (h/f)

#### ETABLISSEMENT

**ibis Bordeaux Centre Meriadeck**

Hôtel faisant partie d'un réseau franchisé

Département GIRONDE ( 33 ) Région Aquitaine Pays France



COMPLEXE HOTELIER IBIS 210 ET IBIS BUDGET

109

[Découvrir l'hôtel](#)

#### COMPÉTENCES

Niveau d'études  
**Bac (Techno / Pro / Général)**

Domaine d'études  
**Cuisine**

Expérience professionnelle  
**3 à 5 ans**

Langues requises  
**Anglais (Langue d'usage)**

#### CONTRAT

Type de contrat	<b>Emploi</b>
Durée du contrat déterminée:	<b>Non</b>
Statut	<b>Temps plein</b>
Date prévisionnelle d'embauche	<b>03-07-2017</b>

#### CONTACT

Damien Delaunay [H0950-DM@accor.com](mailto:H0950-DM@accor.com)  
0556907400

#### MISSIONS PRINCIPALES

Au sein de notre Brasserie le B35, ouvert tous les jours midi et soir, nous recherchons notre second de cuisine pour épauler le chef en place.

Vos missions au sein de l'équipe seront :

- Assister le chef de cuisine dans la gestion de la cuisine
- Veiller au bon déroulement du service et à la qualité des prestations services aux clients.
- Manager, motiver l'équipe de cuisine pour offrir une prestation de qualité au client.
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité alimentaire.
- Participer activement à l'écriture de la carte et des plats du jour.
- Gérer les stocks et les commandes en fonction de l'activité en lien avec le chef

Si ce challenge vous intéresse, contactez nous!

#### IBIS ET SES COLLABORATEURS

**Simplicité, Modernité, Bien-être**

**"Acteurs", le programme de formation qualifiante et d'évolution professionnelle** permettant :

- de se professionnaliser par l'acquisition de nouvelles compétences,
- d'apprendre un deuxième métier,
- d'acquérir plus d'autonomie dans la relation client,
- d'être reconnu au travers de ses compétences,
- d'évoluer dans son parcours professionnel.