

Il est le bras droit du chef cuisinier. Le second de cuisine doit être capable de réunir des compétences allant de la gastronomie à la gestion d'équipe. Préparation et service des plats, supervision du personnel de la brigade

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Remplacer le chef en son absence
- Elaborer sous les ordres du chef les plats de la carte
- Participer avec le chef à l'élaboration du menu
- Gérer les stocks, les approvisionnement et les fournisseurs
- Contrôler et réceptionner des marchandises
- Application et contrôle de la méthode HACCP
- Manager l'ensemble de la brigade
- Respecter les règles d'hygiènes et de sécurité

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade
- Méthodique et discipliné
- Très bon cuisinier
- Manageur
- Bon gestionnaire
- Bonnes connaissances des normes d'hygiène et de sécurité
- Doté d'une très bonne condition physique

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

