



SECOND DE CUISINE

Secteur : Œnologique et gastronomique

Description de l'entreprise :

La Cité des Climats et vins de Bourgogne est un projet en réseau, composé de trois équipements œnotouristiques, à Chablis, Beaune et Mâcon, qui valoriseront l'histoire, le patrimoine et la culture liés à l'univers de la vigne et du vin en terres bourguignonnes.

Pour nous accompagner dans l'exploitation du site, nous recrutons un second de cuisine en vue de créer l'équipe sur Beaune.

Mission :

Rattaché(e) au Responsable de site et au Responsable Bar Restauration, vous serez le/la garant(e) de la parfaite gestion de la petite restauration situées dans le site occupé et exploité par l'Association de la Cité des Climats et vins de Bourgogne et sa filiale.

Responsabilités principales :

- Organiser la restauration
- Participer à l'élaboration des menus, des cartes et définir les tarifs des produits qui seront soumis à validation
- Produire une mise en place avec le process donné
- Contrôler l'application des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures qualité
- Veiller à la bonne marche des aliments, à leur traçabilité et à leur bonne conservation
- Favoriser le démarchage et le travail avec les producteurs locaux dans un rayon de 50km
- Être en capacité de travailler sur le 0 gaspillage
- Veiller à la mise en place et au bon suivi des procédures
- Veiller à la propreté des espaces de restauration, de la cuisine, ainsi que des équipements (frigos...)
- Assurer un reporting régulier à son Responsable

Profil recherché

- CAP/Bac Pro Cuisine
- Expérience d'1 an minimum dans un poste de second de cuisine / cuisinier
- Idéalement, connaissance et intérêt pour le vin, en particulier de Bourgogne

Compétences :

- Savoir cuisiner et dresser une assiette
- Savoir gérer un stock de produits frais
- Rigueur, organisation, adaptabilité et flexibilité

Qualités souhaitées :

- Personnalité énergique, aisance relationnelle avec les différents interlocuteurs
- Focus sur l'excellence opérationnelle et la qualité du service rendu
- Autonomie dans la gestion quotidienne et force de propositions

Conditions d'embauche

- Statut employé, CDI temps plein
- A pourvoir au 15 avril 2023
- Lieu de travail à Beaune

Rémunération

- Rémunération : 2 000 € bruts mensuel

Information et contact

- Plus d'informations sur le projet via https://www.youtube.com/watch?v=ZWCi_ogtSnY et notre site www.cite-vins-bourgogne.fr
- La politique d'embauche de la société vise à améliorer la représentation des personnes ayant une RQTH au sein de ses effectifs.
- Merci d'envoyer votre candidature (curriculum vitae + lettre de motivation) à Madame Sylvie BOUILLOT, Responsable RH : sylvie.bouillot@citeclimatsvins.com avant le **30 mai** 2023. Les candidatures seront examinées au fur et à mesure de leur arrivée.