

Fiche de poste

Présentation et missions :

Une entreprise à Tours pour la Guinguette recherche un Second de Cuisine (h/f) pour un CDD à temps plein d'avril à octobre 2026.

Cuisiner, en étant présent sur le terrain.

- Organiser la cuisine pour que chacun trouve sa place : répartition des postes, anticipation des coups de feu, fluidité du service.
- Gérer les commandes et les stocks
- Accompagner l'équipe de cuisine
- Accueillir et encadrer les nouveaux arrivants et les extras
- Participer à la réflexion autour du menu du jour
- Organiser la production des repas du personnel
- Prendre naturellement le relais et piloter la cuisine lorsque la cheffe est absente.

Prérequis et profil :

Une expérience en restauration à fort débit est essentielle

- De solides bases en pâtisserie seraient un vrai plus.

À l'aise dans les cuisines

- Esprit d'équipe
- Organisé(e)
- Capable de prendre des décisions

Informations complémentaires :

Durée hebdomadaire : 39H

Rémunération : 1850€

Où postuler ?

Mission Locale de Touraine - Espace Entreprise
espace.entreprise@mltouraine.com
02 47 70 52 64