

Second de cuisine (H/F) – Le Comptoir de la Cité – Dijon (21)

Qui sommes-nous ?

Fonds d'investissement familial dédié à la Gastronomie et l'Hôtellerie haut de gamme, *Epicure Investissement* développe depuis plusieurs années d'ambitieux projets dans une dizaine de destinations touristiques françaises autour du concept de « Grandes Maisons de la Gastronomie Française ».

A travers des enseignes historiques prestigieuses et d'un Chef emblématique de chaque territoire, chaque projet s'articule autour d'un restaurant gastronomique et de plusieurs tables qui déclinent la cuisine du Chef et valorise les produits emblématiques du territoire autour d'offres complémentaires (bistronomie, comptoir du marché, cave-dégustation...), accompagné le plus souvent d'une offre hôtelière haut de gamme singulière.

L'établissement

Une bistronomie locale et de saison mettant en valeur les plats et vins bourguignons autour d'un grand comptoir du chef, sous la Direction Culinaire d'Éric PRAS, chef 3 étoiles Michelin de la Maison Lameloise.

Trois formats de restauration sont proposés par nos chefs : assise servie au comptoir face au chef, service au comptoir pour nos terrasses et un comptoir de Vente à Emporter de produits frais.

Le profil recherché

Vous êtes un(e) enthousiaste de la cuisine, avec une forte envie d'apprendre.

Vous êtes reconnu(e) comme un professionnel confirmé, organisé, rigoureux, autonome et doté d'une grande capacité d'adaptation.

Véritable bras droit, vous êtes capable de diriger l'équipe en l'absence du Chef et de remplacer tout membre de celle-ci. Vous véhiculez l'image du restaurant par votre attitude exemplaire, votre professionnalisme et votre disponibilité. Vous formez un véritable binôme avec le Chef.

Vos missions :

- Contribuer au bon déroulement du service et à la qualité de la production.
- Réalisation des plats en adéquation avec les fiches techniques.
- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration.
- Proposer des fournisseurs de qualité pour la réalisation des plats.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Animer l'équipe et aider au maintien de la motivation des membres.
- Faire reconnaître son autorité en l'absence du Chef.

Vos qualités principales :

- Excellent cuisinier, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade.
- Méthodique, discipliné.
- Tolérant(e) et juste pour la satisfaction du client et le bon fonctionnement de l'équipe.
- Sens du management et bonne communication.

- Bonne connaissance des normes d'hygiène.

Votre évolution :

- Chef de cuisine
- Evolution possible au sein des autres établissements du groupe Epicure Investissement

Conditions :

- CDI temps plein basé à Dijon
- Statut cadre
- Salaire : fixe + primes sur objectif (à définir selon expérience)