

OFFRE DE POSTE : SECOND DE CUISINE

Émetteur :	Monique HILAIRE, Directrice Générale Déléguée
Destinataire(s):	Pôle emploi et autres banques d'emploi
Niveau de diffusion :	Affichage interne et 18.01.2023
	réseaux sociaux
copie :	

Madame, Monsieur

Le Resort Thermal de Châtel-Guyon Aïga recrute un SECOND DE CUISINE pour son restaurant Aïga.

Le Resort thermal de Châtel-Guyon Aïga (<u>www.aiga-resort.com</u>) comprend :

- Un établissement thermal conventionné
- Un établissement thermal Premium
- Un SPA thermal
- Un restaurant
- 1 résidence de tourisme 4 *

Dans les locaux du Resort est également édifiée une résidence pour personnes âgées, indépendante du Resort.

Depuis son ouverture, intervenue en juillet 2020, le Resort offre une large gamme de prestations et de séjours à destination des patients, des clients et des touristes (BtoB et BtoC). L'accent stratégique, en vue de garantir une croissance de l'activité, repose sur quatre axes majeurs :

- la qualité de l'accueil et de la prise en charge de chaque client,
- une offre diversifiée répondant à tous les besoins possibles d'un client ou d'un curiste,
- la mise en avant et la capitalisation sur les propriétés thérapeutiques exceptionnelles de l'eau thermale minérale de Châtel-Guyon, notamment dans la prise en charge des pathologies digestives et celles en rapport avec le microbiote. Un renouveau de l'approche des fonctions de l'intestin et une meilleure compréhension des mécanismes de digestion et des interactions avec le reste de l'organisme laissent augurer de très nombreuses innovations thérapeutiques,
- une offre de restauration, s'inscrivant dans le projet thérapeutique du Resort Thermal.

1 Descriptif de poste et principales missions

En tant que Second de Cuisine H/F, vous êtes rattaché au Chef de Cuisine et vous élaborez et dressez les plats conformément aux fiches techniques tout en veillant à leur qualité.

MISSIONS:

- Participer à la réalisation des plats selon les fiches techniques établies par le Chef Pâtisserie
- Participer au rangement et au conditionnement des produits
- S'assurer de la propreté de son poste de travail et de son environnement de travail
- Seconder le chef de cuisine dans le management de son équipe
- Seconder le chef de cuisine les réapprovisionnements de marchandise
- Dresser pour l'envoi et assurer la bonne présentation de tous les plats

2 Compétences nécessaires

- Vous appréciez le travail en équipe et vos aimez progresser
- Vous avez une première expérience professionnelle réussie
- Vous avez une formation CAP/BEP cuisine
- Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité

Notre volonté d'offrir un service d'excellence à nos clients requiert une véritable volonté d'engagement de votre part et un attrait certain pour l'univers de la restauration. En contrepartie de votre implication, nous veillons à vous former et à vous accompagner dans votre évolution professionnelle. Une première expérience dans le secteur de la restauration ou de l'hôtellerie est souhaitée car elle faciliterait votre intégration.

3 Caractéristiques du contrat

Contrat	Contrat à durée indéterminée, avec période d'essai de 2 mois renouvelable.
Employeur	RESORT THERMAL DE CHATEL GUYON
	Société par Actions Simplifiée au capital de 75 000 euros,
	RC CLERMONT-FERRAND n° 822 679 155 siège social sis 9A Avenue du Général de Gaulle à (63140) CHATEL GUYON
Convention collective	Convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants (IDCC
nationale	1979)
Lieu de travail	Resort thermal de Châtel-Guyon
Emploi & Classification conventionnels	Emploi Second de cuisine
Conventionners	Catégorie : Agent de maitrise
	Niveau IV
	Échelon 1
Rémunération brute mensuelle	2.500 euros bruts
Horaires de travail	39 heures par semaine, horaire annualisé
	modulation du temps de travail sur l'année
	Travail les jours fériés, samedis et dimanches par alternance
Disponibilité	Mars 2023

Vous pouvez candidater en envoyant un CV + lettre à <u>rh.aiga@aiga-resort.com</u> en précisant le poste pour lequel vous postulez.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

L'équipe du Resort Thermal de Châtel-Guyon

NB: pour des raisons pratiques, cette offre d'emploi n'est pas sexuée dans sa rédaction mais ce poste est ouvert à toute personne sans aucune discrimination, conformément aux dispositions du code du travail et à la politique de l'entreprise d'égale opportunité.