

[CDI] Second de cuisine [H/F] - CDI - NH Lyon Airport

Minor Hotels / Southern Europe

MISSIONS

Quelle sera votre mission?

En tant que **Sous-chef**, vous serez chargé(e) de fournir à nos clients un service de qualité. Vous participerez à la formation, à l'attribution des tâches et à la supervision de l'équipe de cuisine lors de la préparation des mets. Vous participerez également à l'élaboration de nouveaux menus notamment ceux de banquet et à la gestion de commande pour les banquets.

Quelles seront vos responsabilités?

- Organiser et coordonner le fonctionnement du département, en collaboration avec le chef tout en optimisant les ressources humaines et matérielles mises à disposition par l'hôtel.
- Soutenir le chef dans la création, la conception, la gestion et le contrôle de l'ensemble de l'offre gastronomique de l'hôtel de manière proactive, avec une révision ponctuelle (fiches techniques, PSP, ingénierie des menus).
- Développement constant de l'I+D dans le département.
- En collaboration avec l'équipe de cuisine, superviser la préparation, la cuisson et la présentation des plats de qualité selon les recettes/le menu, dans le respect des directives de l'entreprise.
- Analyse constante des pertes et profits du département F&B afin d'assurer la réalisation des objectifs.
- Superviser la gestion et le contrôle des stocks, des commandes et des inventaires d'ustensiles, de nourriture et de boissons nécessaires au fonctionnement de l'hôtel.
- Supervision de la qualité des produits et des ustensiles utilisés dans les services.
- Superviser le plan de nettoyage de toutes les installations de la cuisine.
- Établir les shifts de travail et les horaires du personnel responsable.
- Soutenir le chef dans la sélection, la formation et suivi de l'ensemble de l'équipe.
- Traiter et résoudre les plaintes et les suggestions des clients et les transmettre à votre supérieur(e).
- Collaboration et soutien à tous les départements de l'hôtel.
- Superviser et consolider les normes en matière de qualité, d'environnement, d'HACCP et de prévention des risques professionnels dans l'entreprise et collaborer avec l'hôtel à leur respect et à leur amélioration continue.
- En l'absence du chef, il assumera toutes ses responsabilités.

Qu'attendons-nous de vous?

- 2 à 3 ans d'expérience en tant que chef de partie, de préférence dans un hôtel similaire.
- Formation professionnelle dans le domaine de l'hôtellerie restauration et de la cuisine.
- Maîtrise de la langue locale et bonne onnaissance de l'anglais.
- Connaissance des divers logiciels informatiques (Microsoft Office, POS, etc.).
- Excellentes compétences en matière de gestion et d'organisation.
- Capacité à travailler sous pression.
- Orientation client.

- Souci du détail.
- Flexible et fiable.
- Bon esprit d'équipe.

Pourquoi nous choisir?

Chez **Minor Hotels Europe & Americas**, nous nous engageons à offrir à nos employés une expérience professionnelle passionnante. Notre parcours est nourri par la passion et l'engagement de nos équipes qui bénéficient également de nombreux avantages:

- Une expérience internationale avec plus de 150 nationalités représentées.
- Des opportunités de carrière et de développement au sein du groupe.
- Une offre de formation riche et variée.
- Des initiatives de bien-être p.ex. des conditions de travail flexibles.
- Des programmes de reconnaissance des employés p.ex. les "Memorable Dates".
- Un programme de développement durable et la possibilité de participer à des activités de volontariat.
- Des tarifs préférentiels pour les employés sur les nuitées dans tous nos hôtels et d'autres avantages exclusifs de notre programme de fidélité.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

<i>Annonceur</i>	Minor Hotels / Southern Europe
<i>Type de contrat</i>	CDI
<i>Salaire</i>	Cf. texte de l'annonce
<i>Télétravail</i>	En présentiel

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 29 août 2026
Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73167