



NOUS
recrutons

SECOND DE CUISINE (H/F)

Fondée en 1997, Cévéo est spécialisée dans la conception et l'exploitation d'établissements de vacances. Cévéo compte une dizaine de villages vacances, campings et résidences en France, avec location de cottages, gîtes, cabanes, et comprenant un service de restauration pour certains. A la mer, à la campagne ou encore à la montagne, nos destinations sont implantées sur des sites naturels exceptionnels et privilégiés.

S'adressant à une vaste clientèle (individuels, groupes, seniors, sportifs, ...), Cévéo prône le retour à la nature et à l'essentiel : un des socles fondateurs de notre philosophie. Prenant en considération les grands enjeux de notre siècle, Cévéo s'engage dans une démarche de tourisme durable, et travaille à l'amélioration continue des impacts environnementaux et sociaux de ses différents sites.

Ceveo recrute pour l'un de ses villages vacances un second de cuisine (H/F). Vous êtes sous la responsabilité du Chef de cuisine

Dans le cadre de son développement, Cévéo recrute **un second de cuisine (H/F)**

- **Localisation** : Village de vacances Bois d'amont (39220)
- **Type d'emploi** : CDD Temps plein
- **Disponibilité** : Du 11/05/2020 au 04/10/2020
- **Rémunération brute mensuelle** : 1539.42€ BRUT
- **Profil recherché** : Expérience exigée sur le même type de poste / CAP Cuisine

Qualités et compétences requises :

- Bonne présentation, bon relationnel
- Autonomie
- Rigueur, disponibilité
- Convivialité, enthousiasme
- Résistance physique et nerveuse
- Capacité organisationnelle

-

Missions principales :

- Manager l'équipe de cuisine en l'absence du chef
- Assurer la production froide et chaude
- Contrôler la préparation
- Veiller à la qualité des plats sortants
- Veiller à l'entretien des postes de travail
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Participer au suivi des stocks

Pour postuler :

Merci d'envoyer CV et lettre de motivation à l'attention de ANADON Florence (recrutement@ceveo.com)