

Second de cuisine intérim lyon (H/F)


69002 LYON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 35H

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 15 jours

L'entreprise

Actual Experts Hospitalité, spécialiste du recrutement et de l'intérim dans l'hôtellerie haut de gamme, recherche un Second de Cuisine H/F pour intervenir dans des hôtels 4* et 5* et/ou restaurants prestigieux à Lyon.

Le poste

Bras droit du Chef de Cuisine, vous participez activement à la gestion et à l'organisation de la cuisine. Vos missions :

- Assister le Chef dans la gestion de la brigade
- Superviser la production culinaire
- Garantir la qualité et la régularité des plats
- Remplacer le Chef en son absence
- Veiller au respect des normes d'hygiène

Le profil recherché

- Expérience confirmée en tant que Second de Cuisine
- Leadership et sens de l'organisation
- Maîtrise des techniques culinaires
- Réactivité et gestion du stress

En bref, des missions régulières dans des hôtels et restaurants prestigieux sur Lyon et sa région, une agence spécialisée en hôtellerie haut de gamme, temps plein ou temps partiel selon vos disponibilités, possibilité de missions longues

Pourquoi nous rejoindre ?

Rejoindre Actual Experts Luxe & Hospitalité, c'est intégrer un réseau d'excellence et accéder à des missions valorisantes au sein des plus belles maisons lyonnaises.

Merci d'envoyer votre CV à actual.experts.hospitalite.paris@actualgroup.com
Nous étudierons votre profil avec la plus grande attention.