

## SECOND DE CUISINE

**Secteur :** Œnologique et gastronomique

### **Description de l'entreprise :**

La Cité des Climats et vins de Bourgogne est un projet en réseau, composé de trois équipements œnotouristiques, à Chablis, Beaune et Mâcon, qui valoriseront l'histoire, le patrimoine et la culture liés à l'univers de la vigne et du vin en terres bourguignonnes.

Pour nous accompagner dans l'exploitation du site, nous recrutons un second de cuisine en vue de créer l'équipe sur Beaune.

### **Mission :**

Rattaché(e) à la Directrice d'Exploitation Commerciale et au Responsable Bar Restauration, vous serez le/la garant(e) de la parfaite gestion de la petite restauration située dans le site occupé et exploité par l'Association de la Cité des Climats et vins de Bourgogne et sa filiale.

### **Responsabilités principales :**

- Organiser la restauration
- Participer à l'élaboration des menus, des cartes et définir les tarifs des produits qui seront soumis à validation
- Produire une mise en place avec le process donné
- Contrôler l'application des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures qualité
- Veiller à la bonne marche des aliments, à leur traçabilité et à leur bonne conservation
- Favoriser le démarchage et le travail avec les producteurs locaux dans un rayon de 50km
- Être en capacité de travailler sur le « 0 gaspillage »
- Veiller à la mise en place et au bon suivi des procédures
- Veiller à la propreté des espaces de restauration, de la cuisine, ainsi que des équipements (frigos...)
- Assurer un reporting régulier à son Responsable

### **Profil recherché**

- CAP/Bac Pro Cuisine
- Expérience d'1 an minimum dans un poste de second de cuisine / cuisinier
- Idéalement, connaissance et intérêt pour le vin, en particulier de Bourgogne

### **Compétences :**

- Savoir cuisiner et dresser une assiette
- Savoir gérer un stock de produits frais
- Rigueur, organisation, adaptabilité et flexibilité

### **Qualités souhaitées :**

- Personnalité énergique, aisance relationnelle avec les différents interlocuteurs
- Focus sur l'excellence opérationnelle et la qualité du service rendu
- Autonomie dans la gestion quotidienne et force de propositions

#### **Conditions d'embauche**

- Statut employé niveau II échelon 3-coefficient 187, convention N°1790
- CDI temps plein
- A pourvoir au 15 avril 2023
- Lieu de travail à Beaune

#### **Rémunération**

- Rémunération : 2 000 € bruts mensuels

#### **Information et contact**

- Plus d'informations sur le projet via [https://www.youtube.com/watch?v=ZWCi\\_ogtSnY](https://www.youtube.com/watch?v=ZWCi_ogtSnY) et notre site [www.cite-vins-bourgogne.fr](http://www.cite-vins-bourgogne.fr)
- La politique d'embauche de la société vise à améliorer la représentation des personnes ayant une RQTH au sein de ses effectifs.
- Merci d'envoyer votre candidature (curriculum vitae + lettre de motivation) à Madame Sylvie BOUILLOT, Responsable RH : [sylvie.bouillot@citeclimatsvins.com](mailto:sylvie.bouillot@citeclimatsvins.com) avant le 20 mars 2023.  
Les candidatures seront examinées au fur et à mesure de leur arrivée.