



SECOND DE CUISINE (H/F)

Minimum CAP et/ou BEP

 169 H

 Paris

 Selon expérience

LES TABLES MOUSSET

Les **Tables MOUSSET** sont des maisons proposant des lieux conviviaux tant pour un repas d'affaires, un moment de détente en famille, que pour une découverte de la cuisine pour gourmets et gourmands. Les **Tables MOUSSET** portent les mêmes valeurs, proposant une cuisine de saison aux produits frais, transmettant le savoir-faire français si important aux yeux de **Pascal MOUSSET**.



Pascal MOUSSET



CHEZ FRANÇOISE est un restaurant gastronomique de tradition française, présent depuis 1949, dans le 7^{ème} arrondissement de Paris, à côté des Invalides, de la Tour Eiffel et de l'Assemblée Nationale. Appelée aussi la « Cantine des Parlementaires », ce restaurant défend les valeurs de la cuisine traditionnelle française.



PETIT MARGUERY RIVE GAUCHE est un lieu incontournable de la cuisine bourgeoise française dans le 13^{ème} arrondissement de Paris. Une adresse emblématique de la cuisine bourgeoise française et généreuse, créée dans les années 1900.



LE COMPTOIR MARGUERY, c'est le savoir-faire du Petit Marguery réinventé pour une cuisine des familles. Situé dans le 13^{ème} arrondissement, ce restaurant propose un éventail de vins issus de terroirs et une cuisine généreuse aux saveurs d'antan. Il appartient à cette nouvelle génération de restaurant qui vous emmène vers une véritable quête de l'authenticité à prix accessible pour tous.



PETIT MARGUERY RIVE DROITE est un restaurant élégant du 17^{ème} arrondissement, spécialisé dans la cuisine bourgeoise et du terroir. Ce lieu bénéficie de salons privatisables permettant d'accueillir les groupes et les familles.



LA MAREE est un restaurant du 8^{ème} arrondissement qui fait partie de ces institutions de la gastronomie française tournée vers la cuisine de poissons. Avec une sélection de produits de qualité, vous trouverez une cuisine faite de simplicité, mêlée d'une touche de perfection gastronomique.

NOS VALEURS

« La cuisine traditionnelle et le bien vivre à la française sont des valeurs auxquelles je tiens, c'est pourquoi je vous invite à découvrir l'authenticité des Tables MOUSSET dans chacune de vos assiettes. »

Découvrez les promesses de nos adresses :

- Une carte renouvelée quotidiennement
- 80 % de produits frais dans vos assiettes
- Une cuisine traditionnelle française
- Des prix justes, pour une gastronomie accessible à tous

Le tout dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

POSTE RECHERCHÉ

Le GROUPE TABLES MOUSSET à Paris est à la recherche d'un(e) **Second de cuisine** pour ses restaurants.

- **CONTRAT** : 169 heures (3 coupures et 1 continue par semaine)
- **EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE** : Minimum CAP et/ou BEP
- **LOCALISATION** : PARIS, dans un des restaurants
- **FORMATION** : Minimum CAP et/ou BEP
- **SALAIRE** : Selon le profil et l'expérience



COMPÉTENCES ET EXPERIENCES REQUISES

SAVOIR-FAIRE : Maîtrise de la préparation et l'élaboration des entrées, plats chauds et desserts.

SAVOIR-ETRE : Ponctuel(le), polyvalent(e), respectueux(se), aimant travailler en équipe, motivé(e).

5 BONNES RAISONS DE NOUS REJOINDRE

- Bénéficier d'un **poste clé** au sein d'un groupe de restaurants réputés
- Apporter un service complet pour une **clientèle solide**
- Avoir la possibilité de vous **exprimer pleinement** en apportant votre richesse culinaire
- Travailler dans un environnement **dynamique** avec une activité en **développement**
- Être au cœur du **service** et du travail de produits de qualité

VOS MISSIONS

Le Salarié aura, sous l'autorité et dans le cadre des instructions données par ses supérieurs hiérarchiques, les missions habituellement dévolues à un **SECOND DE CUISINE**.

En outre, il sera chargé des missions suivantes :

EN CUISINE

- La préparation et l'élaboration des entrées, plats chauds et desserts
- La préparation et la mise en forme des plats et assiettes
- Le remplacement du chef de cuisine pendant ses repos et congés annuels

GESTION DES STOCKS ET ORGANISATION

- La surveillance et la vérification permanente des stocks
- La remontée systématique auprès de sa hiérarchie des informations concernant la clientèle, surtout dans l'éventualité où cette dernière lui ferait part de son insatisfaction

HYGIENE

- Respecter les règles d'hygiène dans la préparation des plats et dans l'entretien des locaux

CONTACT

Merci de nous faire part de votre Lettre de Motivation et Curriculum Vitae par E-Mail ou via notre site <https://tables-mousset.com/qui-sommes-nous/> (**Espace RECRUTEMENT**)

Pour plus d'information, n'hésitez pas à prendre contact :

- Par **E-Mail** : contact@tables-mousset.com
- Par **Téléphone** : **01 46 33 37 26**