

FICHE DE POSTE : SECOND.E DE CUISINE (hôtel 4*) H/F

Catégorie	Responsable de la restauration	Lieu de travail	Domaine du Rivau, Lémeré 37120
Nature du contrat	CDD temps plein	Salaire	En fonction des compétences
Prise de poste	Mi-mars 2026	Durée de la mission	Début/mi-novembre 2026

Le Domaine du Rivau, situé en Touraine à quelques kilomètres de Chinon, est un site remarquable de 6 ha qui combine à la fois l'histoire, la nature et l'art : son château seigneurial classé Monuments Historiques, des jardins thématiques contemporains et des communs.

Le Château du Rivau s'articule autour de plusieurs activités commerciales : le site de visite et ses offres culturelles (60 000 visiteurs/an), un hôtel 4*, un restaurant gastronomique/bistronomique (Le Jardin Secret), un restaurant formule du jour (La Table des Fées), des salles de réception pour les mariages et les séminaires d'entreprises.

Objectifs :

Sous la responsabilité du chef de cuisine, élaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration. Participer à la gestion des stocks de denrées.

Missions :

- Coordonner la préparation des plats avec l'équipe de cuisine
- Assister le chef de cuisine dans l'élaboration des menus
- Superviser la préparation et la cuisson des plats
- Assurer la qualité et la présentation des plats servis
- Contrôler les stocks de nourriture et les commandes de fournitures
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Former et superviser le personnel de cuisine
- Gérer le budget alloué à la cuisine
- Travailler en collaboration avec le chef de cuisine pour élaborer des recettes innovantes
- Assurer la continuité du service en l'absence du chef de cuisine

Qualités requises :

- Excellent cuisinier, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade
- Sens du management et bonne communication
- Rigueur, organisation, adaptabilité
- Sens du détail
- Passion pour la cuisine
- Gestion d'équipe
- Connaissances culinaires avancées
- Bonne connaissance des normes d'hygiène

Expérience souhaitée :

-BTS hôtellerie-restauration option B Arts culinaires, art de la table et du service, Bac professionnel restauration ou un bac technologique hôtellerie , CAP cuisine

Expérience minimum de 5 ans en cuisine ou équivalent et en cuisine gastronomique souhaitée

Avantages :

- 2 jours de repos consécutifs
- Possibilité d'être logé sur place
- Mutuelle d'entreprise