

## SECOND DE CUISINE H/F

**La société SEE U SPOON fait partie du Groupe SEAFRIGO, expert dans le domaine de la logistique alimentaire** (commission de transport maritime, fret périssable aérien, entreposage, transport routier, traction portuaire). **Présent en France et à l'international**, SEAFRIGO a **des infrastructures détenues en propre dans 19 pays** ainsi qu'un réseau de partenaires à dimension mondiale. **Entreprise en forte croissance et composée de plus de 1 200 collaborateurs**, SEAFRIGO est aujourd'hui reconnue pour sa flexibilité, son dynamisme et sa proximité.

SEE U SPOON recherche dès à présent un(e) second de cuisine H/F pour renforcer ses équipes sur Le Havre.

### Principales missions :

- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Organiser un planning du personnel
- Dresser des plats pour le service
- Superviser la préparation des aliments
- Contrôler le dressage des plats
- Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Contrôler la réalisation d'une prestation
- Définir des besoins en approvisionnement
- Préparer les commandes
- Recruter du personnel
- Former du personnel à des procédures et techniques
- Cuisiner des préparations culinaires

### Profil recherché :

Issu(e) d'une formation en cuisine de type BEP ou BAC, vous justifiez d'une expérience de 5 ans minimum en cuisine.

Vous avez l'envie de vous investir, vous êtes passionné(e) et vous avez l'esprit créatif et inventif.

Vous avez les compétences nécessaires pour seconder et de diriger une équipe de 4 personnes.

Vous avez impérativement de l'expérience en bistronomie. La qualité gustative et la maîtrise du travail sur les produits est indispensable pour accéder à ce poste.

**Informations complémentaires :**

- Poste à pourvoir dans le cadre d'un CDI
- Prise de poste : dès que possible
- Rémunération : selon profil
- Avantages : 13e mois / Titres restaurant / Conciergerie d'entreprise