

Second de cuisine H/F

L'HIPPOCAMPE l'Estaque (13016)

Entreprise : L'HIPPOCAMPE l'Estaque, 151 route de la plage – L'Estaque – 13016 Marseille, Véritable institution de l'Estaque depuis 1997, L'Hippocampe est une adresse appréciée des Marseillais, connue pour son cadre unique et sa cuisine de produits frais. Situé sur le port de l'Estaque, l'établissement offre une vue privilégiée sur la mer, dans une atmosphère conviviale et authentique. La cuisine met à l'honneur les produits de saison, les légumes frais et les poissons, avec une attention particulière portée à la qualité des ingrédients et à la créativité des assiettes. *Dans le cadre de la saison estivale, l'établissement recherche un(e) **Second de cuisine H/F** pour renforcer son équipe.*

Missions : En tant que second de cuisine H/F, vous assistez le Chef dans l'organisation et le bon fonctionnement de la cuisine. À ce titre, vous :

- Participez à la préparation et à l'envoi des plats dans le respect des standards de qualité
- Travaillez principalement les poissons et les produits de la mer
- Supervisez et coordonnez le travail des commis de cuisine
- Contribuez à l'élaboration des menus et des suggestions
- Veillez au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Participez à la gestion des stocks et aux commandes de marchandises
- Assurez le bon déroulement du service, notamment lors des périodes de forte affluence
- Contribuez à la formation et à l'accompagnement de l'équipe en cuisine

Profil recherché :

- Formation en cuisine ou expérience significative
- Expérience d'au moins **2 ans** en tant que second de cuisine ou poste similaire
- Bonne maîtrise des techniques culinaires
- Sens de l'organisation, rigueur et réactivité
- Ponctualité, fiabilité et sens des responsabilités.
- Capacité à travailler en équipe et à encadrer
- Dynamisme et résistance au rythme soutenu
- Créativité et passion pour la cuisine.

Conditions de travail :

Contrat : CDD saisonnier (6 mois, avril à septembre environ) Prise de poste : dès que possible

Salaire indicatif : 2 300 € brut / mois - Temps de travail :

- Avril à juin : 8 services/semaine (du mardi au dimanche midi, dont vendredi et samedi soir)
- Juillet-août : jusqu'à 10 services/semaine avec jours de repos : dimanche et lundi

*Si vous aimez créer et travailler de beaux produits,
nous serions heureux de découvrir votre signature culinaire*

Candidature par mail à hipporesto.srp@orange.fr (+ chaut@mdemarseille.fr en copie)