



Cap'vacances est l'un des principaux spécialistes français des séjours Tout Compris (hôtellerie, restauration, animation). Cap'vacances gère et commercialise 12 villages clubs à la montagne, en bord de mer et à la campagne.

<http://www.capvacances.fr>

**RECHERCHE UN SECOND DE CUISINE
POUR SON VILLAGE VACANCES SITUE A LA PLAGNE MONTALBERT (73)
DE JUILLET A SEPTEMBRE 2017**



Mission :

Vous secondez le chef de cuisine et assurez la production culinaire pour nos clients.

Dans ce cadre, vous participez au management d'équipe et à la mise en valeur des buffets.

Vous vous assurez du respect des normes d'hygiène et de sécurité propres à la cuisine collective.

Vous organisez et contrôlez la production lorsque le chef est absent.

Profil :

- Niveau : CAP/BEP, bac pro, ou équivalent
- Domaine : Hôtellerie restauration.
- Qualité : rigueur, organisation, capacités managériales
- Expérience confirmée en restauration collective, avec du management d'équipe
- Autonomie parfaite au chaud comme au froid

Si notre offre vous intéresse, vous pouvez nous transmettre vos candidatures via le site internet de Cap'Vacances ou sur notre boîte mail recrutement@capvacances.com en précisant qu'il s'agit d'une candidature pour le poste et votre mobilité géographique.