



L'hôtel le Belvédère est un établissement 3 étoiles situé au cœur des Gorges de l'Ardèche à 300 mètres du fameux Pont d'Arc.

L'hôtel le Belvédère « Nature & Charme » à une capacité de 30 chambres, un restaurant panoramique, une terrasse et un bar

Dans le cadre de son développement et afin de renforcer son équipe nous recherchons pour une entrée en mi-mars 2018 (pour la saison 2018)

Second de Cuisine (H/F) **à 100%**

Vos responsabilités :

- Organisation générale de la cuisine,
- Aider au chef de cuisine à planification du service des employés de cuisine
- Aider à la planification des menus,
- Cuisine à partir de produits frais (nettoyage, découpe, cuisson...)
- Gestion de la matière première,
- Inventaire,
- Mise en place des prescriptions d'autocontrôle en hygiène et qualité,
- Participation aux tâches quotidiennes de nettoyage,

Votre profil :

- Brevet de cuisinier,
- Expérience de 2-3 ans minimum dans un poste similaire avec gestion d'une équipe de cuisine,
- Flexible, très organisé, rigoureux, passionné et pédagogue.

Si vous êtes disponible pour la saison estivale 2018 (Mars à fin Septembre) et que vous correspondez au profil, merci d'adresser votre dossier de candidature par e-mail à contact@le-belvedere-hotel.com

Hôtel le Belvédère

Route des Gorges de l'Ardèche, 07150 Vallon Pont d'Arc

E-Mail: contact@le-belvedere-hotel.com

Téléphone : +33(0)4 75 88 00 02

www.hotel-ardeche-belvedere.com