

OFFRE D'EMPLOI : SECOND DE CUISINE (H/F) en CDI

Le groupe France Thermes déploie depuis une dizaine d'années son concept unique et innovant de Resort Thermal et Touristique dans plusieurs villes thermales, partout en France.

Ces resorts regroupent à la fois les activités thermales, l'hôtellerie et la restauration, en développant une approche centrée sur la prévention santé et le bien-être.

Nous avons à cœur de recruter les talents de demain pour, tous ensemble, faire rayonner nos établissements et proposer la plus belle des expériences à nos clients !

Aujourd'hui, nous vous proposons de nous rejoindre pour écrire l'avenir du Resort Thermal de Vichy et porter ensemble le projet ambitieux qui se dessine : de nouvelles infrastructures, de nouveaux lieux de vie, de nouvelles offres, avec un équipement de pointe utilisant les dernières technologies, grâce à un investissement à hauteur de 50 millions d'euros pour l'ensemble du Resort et ses 400 collaborateurs !

À ce jour, le Resort de Vichy est constitué de plusieurs sites au centre-ville :

- 2 établissements thermaux : les Thermes Callou et les Thermes des Dômes,
- 1 spa parmi les plus grands d'Europe : le Célestins Spa Thermal,
- 3 hôtels du 3* au 5* soit une offre de près de 400 chambres dont 2 établissements sous enseigne ACCOR™,
- 6 restaurants & bars.

Dans le cadre d'importants travaux de rénovation de nos établissements hôteliers IBIS*** (entièrement rénové en 2024) et MERCURE****(actuellement en travaux dont la réouverture est prévue en octobre 2025), nous recherchons :

- **Un Second de Cuisine en CDI à compter du mois d'octobre 2025**

Vous travaillez en étroite collaboration avec le chef de cuisine dans l'objectif d'améliorer continuellement l'expérience clients tout en renforçant les compétences de la brigade de cuisine.

Dans son champ de compétences, la mise en place de mesures visant à optimiser les ratios de coûts matière et la productivité des équipes.

Il supervise toutes les zones de la cuisine pour s'assurer qu'un produit de haute qualité est produit de façon constante.

Il s'assure que les normes sanitaires et alimentaires sont respectées.

Il supervise avec le chef de tous les secteurs de préparation des aliments (Banquets, Room Service, Restaurants, Bar, Terrasse et Cafétéria des employés).

Il possède une attitude professionnelle autour de 5 valeurs essentielles : la Confiance, l'Honnêteté, le Respect, L'Esprit d'Equipe et le Service.

Dans le cadre de vos fonctions, vous aurez pour missions principales :

- Coordonner et superviser les activités de l'équipe de cuisine
- Planifier et organiser les tâches de préparation des plats et des menus
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Participer à l'élaboration des recettes et à la création de nouveaux plats
- Gérer les stocks et les commandes de produits nécessaires à la préparation des repas
- Former et encadrer les membres de l'équipe de cuisine
- Assurer le suivi et l'optimisation des coûts de production
- Collaborer avec la direction pour développer des initiatives visant à améliorer la qualité des plats proposés aux clients

PROFIL RECHERCHE :

- Issu(e) d'une formation en Hôtellerie-Restauration CAP ou BEP Cuisine
- Expérience professionnelle de 3 à 5 ans en cuisine
- Connaissance des techniques culinaires et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Capacité à coordonner et planifier les activités de la cuisine

- Excellentes compétences en communication et en gestion d'équipe
- Forte motivation et passion pour la cuisine
- Sens de l'organisation et attention aux détails

Vous travaillerez dans un cadre professionnel bienveillant favorisant un bon équilibre entre vie personnelle et professionnelle (2 jours de repos consécutifs).

Notre volonté d'offrir un service d'excellence à nos clients nous mobilise sur la recherche de talents ayant un goût réel pour l'univers de la restauration et de l'hôtellerie. En contrepartie de votre implication, nous veillons à vous former et à vous accompagner dans votre évolution professionnelle.

NOS AVANTAGES

- 13^e mois
- Mutuelle et prévoyance avantageuses
- 2 jours de repos consécutifs
- Avantage en nature nourriture (repas fourni au sein de l'hôtel)
- Remboursement des transports en commun à hauteur de 50%

NB : pour des raisons pratiques, cette offre d'emploi n'est pas sexuée dans sa rédaction mais ce poste est ouvert à toute personne sans aucune discrimination, conformément aux dispositions du code du travail et à la politique de l'entreprise d'égal accès à l'ensemble de nos opportunités d'emploi