



**SECOND DE CUISINE H/F**  
**Fenet L'Esprit Bistrot**  
**Ouest Lyonnais**  
**CDI Temps Plein**

**JE POSTULE**

## **SECOND DE CUISINE H/F**

### **ENVIRONNEMENT**

Fenet est un restaurant historique de Saint Foy les Lyon et existe depuis 1923. Ce dernier a été tenu pendant 45 ans par Jeanette Fenet et ce jusqu'en 2012. Son atout principal est une magnifique terrasse ombragée de 120 places à l'ombre de platanes centenaires. Un barbecue extérieur permet d'organiser de belles grillades grâce à la cuisine extérieure. C'est le lieu parfait pour se mettre au vert et ainsi déguster quelques bons plats de la région. Le groupe « L'Esprit Bistrot » regroupe 4 restaurants à Lyon, implantés au cœur de leurs quartiers et mettant à l'honneur le savoir-faire local. Travaillant exclusivement avec des producteurs et artisans locaux en circuit court essentielle ment, ces adresses symbolisent un Art de recevoir lyonnais séculaire à l'endroit d'une clientèle d'habitues autant que de visiteurs occasionnels.

### **VOS MISSIONS**

**Véritable Chef d'Orchestre**, vous saurez seconder le Chef de Cuisine sur l'ensemble des tâches : achats, stocks, planning, production, mise en place, service, management d'équipe et le remplacer en son absence.

### **PROFIL RECHERCHÉ**

Le Second de Cuisine H/F devra être **issu d'une formation en Cuisine** complétée par une **expérience de minimum 3 ans** sur cette fonction au sein d'**activités à fort volume**. Il vous faudra manager une équipe de 5 à 10 personnes en fonction de la saison tout en étant en capacité d'assurer l'envoi du service (entre 20 et 150 couverts).

### **PACKAGE SALARIAL**

Statut Agent de Maîtrise  
Contrat à durée indéterminée  
Temps plein 169h par mois  
Heures supp payées ou récupérées  
**Entre 33K€ et 36K€ brut annuel**

Horaires répartis sur 5 jours du Mercredi au Dimanche.

Rémunération à partir de 33K€ brut annuel

Poste à pourvoir dès que possible