



# SECOND DE CUISINE (H/F)

## CDI - TEMPS PLEIN

Donnez du sens à votre passion dans un lieu d'exception.  
Au Royal Hainaut Spa & Resort Hôtel, la cuisine est un pilier de l'expérience client.  
Dans un cadre historique d'exception, nos restaurants et notre activité événementielle portent une cuisine généreuse, maîtrisée et élégante, au service d'une clientèle exigeante.

Nous recherchons un(e) Second de Cuisine engagé(e), fédérateur(trice) et passionné(e), prêt(e) à accompagner le rayonnement de notre offre restauration.

### **Votre rôle**

Sous l'autorité du Chef de cuisine, vous êtes un acteur clé de la performance et de la qualité de la cuisine.

Vous prenez en charge l'organisation et la gestion opérationnelle d'un point de vente restauration, tout en accompagnant les équipes au quotidien.

Votre rôle est essentiel : contribuer à un service fluide, précis, et à des assiettes toujours impeccablement réalisées.

### **Vos missions**

- Assister le Chef de cuisine dans la gestion globale de la cuisine
- Superviser la production culinaire et garantir une qualité constante des plats
- Encadrer, animer et fédérer les brigades
- Participer à l'élaboration des cartes et être force de proposition culinaire
- Veiller au respect des fiches techniques, des coûts matières et des objectifs de gestion
- Garantir l'application stricte des normes d'hygiène, de sécurité et des procédures HACCP
- Assurer la coordination entre les services (restaurants, banquets, événements)
- Contribuer activement à la satisfaction client et à l'image de l'établissement

**Votre objectif** : une cuisine reconnue, régulière et qualitative, portée par une équipe engagée.

### **Votre profil**

- Expérience significative d'au moins 2 ans sur un poste similaire
- Excellente maîtrise des techniques culinaires et des fondamentaux de la cuisine
- Leadership naturel, sens du collectif et management de proximité
- Rigueur, organisation et sens aigu de la qualité
- Maîtrise des normes HACCP
- À l'aise avec les outils informatiques
- Passion du métier et envie de transmettre

### **Nous offrons**

- Un cadre de travail prestigieux au sein d'un hôtel 4 étoiles emblématique
- Une brigade structurée, dynamique et passionnée
- Indemnité compensatrice de repas
- Réductions collaborateurs sur les prestations de l'hôtel
- Prise en charge de 50 % des frais de transport en commun
- Mutuelle d'entreprise avantageuse

Prêt(e) à rejoindre l'excellence ? Nous vous ouvrons la porte.

**ENVOYEZ VOTRE CV À**  
*recrutement@royalhainaut.com*