



SECOND(E) DE CUISINE (H/F)

Date de publication : 13/03/2026



MISSIONS

- Produire les buffets, cocktails et plateaux repas avec un standard d'excellence
- Service 7j/7 avec 400 couverts/jour en moyenne
- Coordonner une équipe de 5 à 10 personnes
- Gérer les commandes et les stocks
- Être le garant des ratios et normes d'hygiène

PROFIL

- Expérience confirmée et indispensable dans la production culinaire de qualité et en gros volume
- Solides compétences en cuisine et excellentes qualités managériales
- Personnalité engagée
- Goût du challenge de l'événementiel haut de gamme

NOUS REJOINDRE C'EST

- Partager l'adrénaline du Circuit Paul Ricard
- Développer votre potentiel et booster votre carrière
- Bénéficier d'une politique sociale attrayante

NOUS PROPOSONS

- Type de contrat : CDI – Cadre forfait jours annualisé -218 j / an
- Rémunération : 4000 € bruts / mois
- Période de prise de poste : entre avril et juin 2026

CANDIDATURE À TRANSMETTRE À :
recrutement.cpr@circuitpaulricard.com