

**MOB HOTEL**  
– OF –  
**THE PEOPLE**

## **CULTURAL & ETHICAL EMBASSY**

HOTEL CULTUREL, RESTO BIO, LIEU DE VIE OUVERT VERS SON ENVIRONNEMENT.  
DES TERRASSES, DES JARDINS, DES POP UP STORE, UNE SCÈNE LIVE,  
DES ARTISTES, DE LA VIE !

VOUS PARTAGEZ ET DÉFENDEZ NOS VALEURS ?  
ON DIT DE VOUS QUE VOUS ÊTES OPTIMISTE ET MOTIVÉ ?  
VOUS AVEZ ENVIE DE GRANDIR ET D'ÉVOLUER AVEC NOUS ?  
REJOIGNEZ-NOUS !

## **WANTED : LE SECOND DE CUISINE (H/F) DE NOS RÊVES**

Quelques missions à gérer avec le sourire et beaucoup de bonne humeur :

- Travailler en étroite collaboration avec notre Chef de Cuisine
- Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits frais.
- Travailler des produits bruts et BIOS.
- Établir une prévision des coûts, maîtrise des Food Cost.
- Établir les fiches techniques.
- Avoir connaissance de la cuisine méditerranéenne et des pizzas.
- Coordonner l'activité des cuisiniers avec les commandes en salle.
- Chapeauter une équipe.
- Former et transmettre son savoir-faire aux cuisiniers.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.
- Être exemplaire dans votre manière d'être et de faire, vous incarnez l'état d'esprit de MOB

MOB HOTEL valorise l'expérience et l'humain.  
La formation ou les années d'études importent peu,  
venez nous voir, le café sera pour nous !

Poste en continu avec 2 jours de repos consécutifs par semaine.  
Opportunités d'évolutions avec le développement du groupe  
(France et International).  
Tarifs préférentiels « Friends & Family »