



CDI

SECOND DE
CUISINE



PRÉSENTATION

Le Grand Manège est un nouvel établissement qui ouvrira ses portes en septembre 2026 dans le quartier des Gratte-ciel à Villeurbanne et porté par une équipe passionnée de cuisine et expérimentée (3ème établissement).

Restaurant, café, bar niché dans un ancien garage sur plus de 400m² d'intérieur (dont 50m² de cuisine équipée) et 200m² d'extérieur, c'est un lieu qui se voudra convivial, animé et engagé avec des produits soigneusement sourcés selon une démarche écologique et une cuisine qualitative entièrement faite maison à partir de produits bruts.

Le soir et le week-end, l'offre de restauration sera constituée d'entrées sous la forme de hors d'œuvre à partager ; d'une carte courte pizzette à la française et de plats de bistrots ; et de desserts de bistrots. Une carte populaire, lisible à des tarifs accessibles mais avec une forte exigence de qualité et de régularité !

Le midi en semaine, 2 plats du jours (un carné et un végétarien) viendront compléter cette carte pour proposer une formule du jour aux actifs du quartier.

LE GRAND MANÈGE SUIVRA PLUSIEURS PRÉCEPTES :

→ La cuisine relativement simple en apparence peut être excellente quand elle est exécutée avec précision !

→ La cuisine est un lieu d'échange et de transmission entre les cuisiniers

Pour cette ouverture nous recrutons un Second de cuisine qui sera le véritable garant de la bonne coordination des services et de la précision sur l'exécution de la carte.

LES MISSIONS

→ Participation à l'élaboration de la carte en collaboration avec le chef de cuisine et le directeur d'exploitation.

→ Coordination des services, répartition des rôles et gestion des moments chauds.

→ Suivi des processus de production et répartition des tâches en collaboration avec le chef de cuisine.

→ Rédaction et suivi de l'exécution des fiches techniques des recettes.

→ Participation à la mise en place et à l'envoi.

→ Suivi du plan hygiène.

PROFIL RECHERCHÉ

Avoir minimum 5 ans d'expérience en tant que cuisinier.e et de l'expérience sur des services avec un grand nombre de couverts (100 à 150 couverts envisagé par service).

- Avoir minimum 2 ans d'expérience avec un rôle de coordination de cuisine pendant les services.
- Aimer élaborer des recettes, transmettre des techniques et des gestes, organiser, déléguer.
- Être passionné de cuisine et gastronome.
- Adhérer à la démarche globale de l'entreprise sur la restauration éthique et responsable.
- Avoir un excellent esprit d'équipe.

PRÉCISION SUR LES CONDITIONS

Planning de 39h sur 4 jours, sans coupure.

Salaire de 2000€ net pour 39h, négociable selon profil.

AVANTAGES ENTREPRISE

- Prime d'intéressement versée chaque année sur les bénéfices.
- Prime week-end de 25€ par week-end travaillé.

PRISE DE POSTE

- Le 9 septembre 2026.

LE MOT DU FONDATEUR

«Le Grand Manège va être une formidable aventure : nous disposons d'un local atypique avec des volumes incroyables en plein centre de Villeurbanne, nous sommes passionnées de cuisine et nous avons développé un réseau de producteurs locaux très qualitatifs avec qui nous travaillons en partenariat. Rejoignez l'équipe de Jérémy Granouillac (Ex formateur à l'Institut Paul Bocuse) et venez régaler les Villeurbannais.es dans une ambiance conviviale et respectueuse des équipes.»

CANDIDATURE :

CV + Lettre de motivation à envoyer sur bonjour@legrandmanegevilleurbanne.fr

Poste en présentiel

