

SECOND DE CUISINE CONFIRMÉ H/F

OCTOBRE 2026

Évolution vers chef exécutif — CDI 42 h — MARSEILLE

PRÉMICES recherche son prochain second de cuisine confirmé.

Le poste s'adresse à quelqu'un qui ne cherche pas simplement un nouveau restaurant, mais une cuisine dont il pourra progressivement prendre la responsabilité — et dans laquelle il pourra aussi, avec le temps, apporter sa propre sensibilité.

PRÉMICES est un restaurant contemporain situé au centre de Marseille.

La cuisine de Benoît CADOT part du produit et de la saison. Elle s'appuie sur des fondamentaux solides — cuissons, sauces, jus, bouillons — avec une attention particulière portée aux contrastes, aux textures, à l'acidité et aux assaisonnements.

Une cuisine créative mais lisible, dans laquelle la technique reste au service du goût.

L'ÉQUIPE

La brigade cuisine est aujourd'hui composée de :

- Benoît, présent quotidiennement ;
- un second ;
- un chef de partie ;
- deux apprentis ;
- un plongeur.

Une période de passation avec le second actuel est prévue à compter du **mardi 27 octobre 2026**, afin de permettre une prise de poste progressive, la transmission des méthodes de travail et une bonne compréhension de l'organisation de la cuisine, jusqu'au 15 novembre 2026.

LE POSTE

Nous cherchons un second confirmé, capable dans un premier temps de travailler aux côtés de Benoît puis de prendre progressivement en charge le fonctionnement quotidien de la cuisine.

L'objectif est clair : **dans environ six mois, la personne recrutée devra pouvoir assurer la gestion opérationnelle de la cuisine avec une large autonomie.**

Benoît restera présent pour la direction culinaire, la création, le contrôle de la cuisine et les services importants, mais l'organisation quotidienne de la brigade devra progressivement pouvoir fonctionner sans dépendre de sa présence permanente.

UNE PLACE RÉELLE DANS LA CRÉATION

Nous cherchons quelqu'un capable, dans un premier temps, de comprendre et maîtriser parfaitement la cuisine de PRÉMICES.

Mais nous ne cherchons pas un simple exécutant.

Une fois les fondamentaux du poste acquis, le futur chef exécutif aura toute sa place pour proposer, tester, créer et apporter progressivement sa propre sensibilité culinaire.

L'idée est de construire un vrai dialogue avec Benoît : conserver une direction culinaire claire tout en laissant au futur chef exécutif l'espace nécessaire pour progresser, s'exprimer et participer pleinement à l'évolution de la cuisine.

Cette liberté repose sur une condition simple : les propositions doivent rester cohérentes avec l'identité de PRÉMICES et la direction culinaire portée par Benoît.

Nous cherchons donc quelqu'un capable à la fois de respecter une cuisine existante et, avec le temps, de contribuer à l'enrichir.

VOS RESPONSABILITÉS

Vous participerez naturellement à la production et aux services, mais votre rôle ira plus loin.

Vous serez progressivement responsable de :

- l'organisation quotidienne de la brigade ;
- la mise en place ;
- la répartition du travail ;
- la régularité des assiettes ;
- l'encadrement du chef de partie et des apprentis ;
- la conduite des services ;
- la gestion des stocks et commandes ;
- le contrôle des livraisons ;
- la maîtrise des pertes et des coûts matières ;
- l'hygiène et la sécurité alimentaire ;
- la transmission entre cuisine et salle.

Vous participerez également aux essais, aux réflexions culinaires et aux changements de carte avec Benoît.

LE PROFIL QUE NOUS RECHERCHONS

Nous recherchons surtout de la maturité professionnelle.

Vous avez déjà travaillé comme second, sous-chef, chef de cuisine ou chef de partie très expérimenté avec de vraies responsabilités.

Vous maîtrisez les fondamentaux :

- cuissons ;
- sauces et jus ;
- bouillons ;
- poissons et viandes ;
- légumes ;
- assaisonnements ;
- organisation d'une mise en place.

Nous chercherons autant votre capacité à organiser et transmettre que votre niveau technique.

Vous savez garder une brigade structurée pendant un service.

Vous êtes exigeant sans avoir besoin de crier.

Vous savez former des jeunes cuisiniers, déléguer, contrôler et faire progresser une équipe.

Vous êtes attentif au produit, à la saison et à la régularité.

Vous avez aussi une curiosité personnelle, des références, des idées et l'envie de participer à une cuisine qui continue d'évoluer.

Et surtout, vous avez envie de prendre progressivement de vraies responsabilités.

CE QUE NOUS PROPOSONS

Type de contrat : **CDI - 42 heures par semaine**

Repos fixes : **dimanche et lundi**

Prise de poste : **mardi 27 octobre 2026**

Rémunération : **selon expérience et niveau de responsabilité**

Perspective d'évolution vers un poste de chef exécutif, accompagnée progressivement pendant les premiers mois.

À terme : une vraie autonomie opérationnelle et une place active dans la réflexion et la création culinaire du restaurant.

PRÉMICES

11, rue Beauvau

13001 MARSEILLE

Pour candidater : **CV + LM** à envoyer par e-mail à **contact@premicesmarseille.com**