



Inspiré des concepts nord-américains de « Family Entertainment Center » et de « Eats and Entertainment », Hall U Need est un nouveau concept français des sites multi-loisirs en indoor. Il offrira à un public intergénérationnel un restaurant, un bar une grande variété de jeux, dont certains inédits en France, des animations ainsi que des espaces de détente et de travail. Hall U Need ouvrira ses portes sur les sites des Halls de la Filature à Saint-André-Lez-Lille en février 2021.

Avec une capacité d'accueil de plus de 1.500 personnes sur 7.000 m², il fera partie des trois plus grands complexes de loisirs indoor en France.

Destiné aux familles, aux jeunes actifs et aux entreprises, Hall U Need proposera dans un cadre cosy et convivial un concept de loisirs sans équivalent en France. Dans un même lieu couvert, les visiteurs disposeront tous les jours et toute l'année d'espaces de détente et d'un large choix de jeux et d'activités pour tous les âges.

Notre objectif : la qualité et la satisfaction de nos.....invités !

Dans le cadre de son ouverture, Hall U Need recherche **ses 2 Seconds de Cuisine (F/H)**.

Sous la responsabilité du Chef de Cuisine, vos futures missions seront les suivantes :

- Assurer la production des repas et leur distribution
- Avoir la responsabilité des stocks
- Entretien de l'outil de travail
- Remplacer le chef de cuisine en son absence
- Assurer l'organisation interne
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (normes HACCP).

Véritable **activateur de papilles**, excellent cuisinier et doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade, vous êtes le garant d'une cuisine de qualité, faite maison avec des **produits frais et régionaux**. Le restaurant ouvre du mardi au dimanche, les midis et soirs (1 500 couverts semaine hors B to B). Horaires de restauration.

Vous bénéficiez d'un **cadre exceptionnel et typique** (esprit industriel), une **cuisine de 200 m² ouverte**, avec des **équipements de qualité neufs**, appropriés à la tâche demandée.

Passionné(e), issu(e) d'un BTS/BAC Pro Hôtellerie Restauration, vous justifiez d'une expérience sur un poste similaire d'au moins 2 ans. Vous êtes méthodique, doté(e) d'un très bon sens de l'organisation et des responsabilités, bon gestionnaire, et aimez le management.

Nous accompagner et **être partie prenante dans la création de ce nouveau projet** représentent un véritable challenge pour vous et vous intéressent tout particulièrement ! Vous avez envie **d'appartenir à une marque forte et émergente**. Alors, rejoignez-nous ! Merci de nous transmettre lettre de motivation et CV.

Contact : rh@halluneed.com

