

Second de cuisine (H/F)

53000 Laval [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 31/01/2022

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Travailler avec l'agence ACTUAL Laval spécialisée dans les métiers tertiaire, c'est pour pouvoir bénéficier de différents types de contrats, du contrat court au CDI Intérimaire, en passant par des recrutements directs en CDD et CDI. C'est profiter d'un grand nombre d'opportunités professionnelles de par nos partenariats avec les entreprises du bassin lavallois. Travailler en intérim pour ACTUAL, c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages : chèque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL rémunéré à 12% à l'année et enfin bénéficier d'un(e) conseiller(e) dédié(e) qui vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel. Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Au sein d'un restaurant d'entreprise, vous occupez un poste de second de cuisine. Vous travaillez du lundi au vendredi, de 7h30 à 15h30.

Le second de cuisine prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Il peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes, ...). Il peut également élaborer des plats, des menus.

Poste avec évolution sur CDI

Le profil recherché

Compétences :

- connaître les produits par famille et les arts culinaires,
- gérer les approvisionnements,
- connaître les règles d'hygiène et de sécurité,
- organiser le poste de travail,
- maîtriser les techniques de confection des plats à partir des denrées brutes ou de produits semi-élaborés : préparation préliminaires, cuisson, remise en température.

Inventivité pour élaborer des recettes et renouveler la carte.

capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, le sens de l'organisation, le souci de la propreté et de l'hygiène sont indispensables.

Formation :

CAP Cuisine / MC (mention complémentaire) Art de la cuisine allégée /

MC Cuisinier en desserts de restaurant / Bac pro Cuisine / Bac techno Hôtellerie + BP Cuisinier /

BTS Hôtellerie-restauration, option art culinaire, art de la table et du service.