

Second de cuisine (H/F)

83340 Le Cannet-Des-Maures [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

 € 2000 / Mois

L'entreprise

Entreprise spécialisée dans la restauration de collectivité- Travailler avec le Groupe Actual vous donne accès à de nombreux avantages tels que :

Votre espace dédié sur le site du groupe ACTUAL et une application mobile pour des fonctionnalités toujours à portée de main

Un livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment, 100 % garanti par l'état

Une majoration de votre salaire brut d'environ 20% (10% IFM et 10% congés payés)

Un accès à un coffre-fort COFFREO (dématérialisation de vos documents)

Un accès au FASTT (une aide financière sur les accès au logement, location de voiture, garde enfants, permis de conduire et autres)

Un accès aux formations professionnelles

Le poste

Vous serez l'assistant direct du chef de cuisine, son bras droit et celui qui le remplace en son absence.

Doté d'une expérience de plusieurs années au sein d'une brigade, vous connaissez parfaitement tous les métiers de la cuisine (du commis au chef de partie) sur lesquels vous avez précédemment « tourné » avant d'exercer les responsabilités de Second. Excellent cuisinier, vous élaborez, sous les ordres du chef, les plats. Vous participez également avec le Chef, à l'élaboration des menus, aux choix des fournisseurs, à la réception et aux contrôles des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.

Vos qualités principales :

- Excellent cuisinier, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade
- Méthodique, discipliné
- Manager
- Bon gestionnaire
- Bonne connaissance des normes d'hygiène
- Doté d'une très bonne condition physique

Horaires blocs , du lundi au vendredi, cuisine de collectivité. 13ème mois.

Le profil recherché

Principaux diplômes et niveaux de formation souhaités :

- Le diplôme de base est le CAP, toutefois une formation supérieure de type BTS prépare mieux au métier de Second puis Chef de cuisine, notamment en raison des compétences nécessaires en gestion. Plusieurs années d'expérience comme commis, cuisinier, puis chef de partie, seront nécessaires avant d'accéder aux responsabilités de Second.

- Bac+2 : BTS hôtellerie-restauration option B Art culinaire, art de la table et du service

- Bac : Bac professionnel restauration ou un bac technologique hôtellerie

- CAP : CAP cuisine Une expérience significative sur un poste similaire en restauration de collectivité est souhaitée.