

Second de cuisine en collectivité (H/F)

73100 TRESSERVE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



10/11/2025

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Chambéry collabore avec une entreprise de restauration collective de taille moyenne, proposant des services variés dans le secteur de la restauration Collective.

Le poste

Nous recherchons un Second de Cuisine **collectivité** passionné pour rejoindre notre équipe à TRESSERVE (73100 FR). Ce poste est en contrat est en **CDI**.

Sous la supervision du chef de cuisine, vous serez responsable de la préparation et réalisation des plats, en respectant les menus établis, incluant les régimes spécifiques et allergènes. Vous adapterez les quantités selon le nombre de convives pour garantir une satisfaction optimale.

Votre rôle inclura également l'organisation et la gestion de la production culinaire. Vous devrez planifier, vérifier et contrôler les produits livrés, tout en appliquant strictement les normes HACCP.

Nous attachons une importance particulière à l'entretien et à l'hygiène. Vous garantirez le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en assurant le nettoyage et la désinfection des postes de travail.

La gestion des stocks est une autre de vos responsabilités. Vous participerez aux inventaires, effectuerez le réassort et signalerez les besoins en approvisionnement pour éviter les pertes et le gaspillage.

En veillant à la qualité gustative et visuelle des préparations, vous préparerez et organiserez la mise en place du service. Votre travail d'équipe avec les agents de restauration et le chef de cuisine est essentiel pour un service réussi.

Rejoignez-nous pour faire partie d'une équipe dynamique et engagée.

Si vous êtes prêt à relever ce défi et à contribuer à notre succès, nous serions ravis de recevoir votre candidature.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Second de cuisine en collectivité (h/f). Le profil idéal doit posséder les compétences suivantes :

- Maîtrise des techniques culinaires de base.
- Connaissance des normes HACCP.
- Gestion du temps et organisation.
- Capacité à travailler sur des volumes.
- Rigueur et sens du détail.
- Esprit d'équipe.
- Réactivité et autonomie.
- Respect des consignes.
- CAP/BEP Cuisine ou expérience significative en restauration collective.
- Expérience en cuisine centrale, scolaire, hospitalière ou entreprise appréciée.
- Capacité à travailler en horaires adaptés (journée & 1 week-end sur 2).
- Travail au sein d'une cuisine collective (scolaire, entreprise, santé, médico-social).
- Manipulation de charges et station debout prolongée.

Hygiène et sécurité alimentaire : Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine pour garantir un environnement de travail sûr.

Nous recherchons un candidat avec une expérience significative dans le domaine, faisant preuve de passion et de dévouement.