

## Second de cuisine (H/F)

44100 Nantes [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 4 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

L'entreprise, spécialisée dans les activités récréatives et de loisirs à Nantes, collabore avec l'agence Actual, forte de 600 agences et 3 550 collaborateurs.

### Le poste

Poste : Second de cuisine (h/f)

Nous recherchons un(e) Second de Cuisine passionné(e) pour assister le Chef dans la préparation de délicieux plats à base de produits frais et locaux. Vous aurez l'opportunité de participer à la gestion du poste chaud ou froid selon les besoins.

Votre mission principale sera de garantir la qualité et la présentation des plats tout en respectant les normes d'hygiène. Vous serez également chargé(e) d'encadrer ponctuellement le personnel de cuisine.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne ayant une expérience significative en tant que Second de Cuisine ou à un poste similaire. La maîtrise de la cuisine à base de produits frais et locaux est essentielle. Vous devez être dynamique, rigoureux(se) et avoir un excellent esprit d'équipe.

Conditions :

Horaires : planning tournant en continu : 7h-15h ou 16h-23h30. Vous travaillerez 1 week-end sur 3.

Type de contrat : 4 mois d'intérim avec une opportunité de CDI par la suite.

Prise de poste : dès que possible.

Ce poste est proposé par l'agence ACTUAL NANTES HRT, spécialisée dans le recrutement des professionnels de la restauration.

### Le profil recherché

Le poste de Second de cuisine (h/f) nécessite un candidat possédant une solide expertise culinaire et une capacité à travailler efficacement dans un environnement de cuisine dynamique.

Le candidat doit démontrer une maîtrise des techniques culinaires avancées et une aptitude à gérer les opérations de cuisine en l'absence du chef principal. Une expérience significative dans des cuisines professionnelles est essentielle pour réussir dans ce rôle.

Il est crucial que le candidat ait une compréhension approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. La capacité à collaborer avec une équipe diversifiée pour produire des plats de haute qualité est également indispensable.

Le candidat doit être capable de s'adapter rapidement aux changements et de résoudre les problèmes de manière créative sous pression. Une passion pour la gastronomie et un engagement envers l'excellence culinaire sont des qualités indispensables pour ce poste.