

Adjoint(e) chef de cuisine recherché(e) (H/F)

44190 Gorges [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, expert en restauration collective, opère dans divers établissements tels que les cantines scolaires et les résidences pour seniors, et fait partie d'un réseau de 600 agences.

Le poste

Nous recherchons un(e) Second de cuisine pour rejoindre une cuisine scolaire dynamique. Ce poste est proposé dans le cadre d'une mission de 3 mois en intérim, avec une opportunité de CDI à la clé.

Vos missions :

Assister le Chef de cuisine dans la préparation des menus

Participer à la production chaude et froide

Gérer les approvisionnements et le stockage

Respecter strictement les normes HACCP

Encadrer et accompagner l'équipe en cas d'absence du Chef

Contribuer à la bonne organisation du service

Profil recherché :

Expérience confirmée en restauration collective ou scolaire

Maîtrise des techniques culinaires

Réactivité, sens de l'organisation, autonomie

Goût du travail en équipe

Rigueur sur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Ce poste est basé à Gorges (44190) et est à temps plein, soit 35 heures par semaine. Le contrat débutera le 5 janvier 2026

Cette offre est publiée par l'agence **ACTUAL NANTES HRT**, votre partenaire pour saisir de nouvelles opportunités professionnelles.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Second de cuisine (h/f) avec les compétences et niveaux de compétence suivants :

Compétences culinaires : Le candidat doit posséder une maîtrise avancée des techniques culinaires et être capable de préparer des plats raffinés en respectant les normes élevées de qualité.

Gestion d'équipe : Une expérience significative dans la gestion et la coordination d'une équipe de cuisine est essentielle pour assurer une bonne organisation et une efficacité optimale.

Créativité : Le candidat doit faire preuve d'une grande créativité pour contribuer à l'élaboration de menus innovants et attractifs.

Connaissance des normes d'hygiène : Une excellente connaissance et application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont requises pour ce poste.

Résistance au stress : La capacité à travailler efficacement sous pression dans un environnement dynamique est indispensable.

Nous valorisons particulièrement les candidats qui démontrent une passion pour la cuisine.