

Second de cuisine (H/F)

44300 NANTES [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

L'agence ACTUAL NANTES HRT collabore avec une entreprise innovante de taille intermédiaire, spécialisée dans les activités des sièges sociaux, située à Nantes.

Le poste

Nous recherchons un Second de cuisine passionné pour rejoindre notre équipe dans une résidence seniors située à Nantes (44300). Dans le cadre d'un renfort d'équipe, vous interviendrez au sein d'une cuisine structurée, orientée qualité et équilibre alimentaire.

Missions :

Assister le Chef de cuisine dans l'organisation et la production des repas. Participer à la préparation des plats adaptés aux résidents. Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Encadrer et coordonner l'équipe cuisine en l'absence du Chef. Veiller à la qualité des prestations et au bon déroulement des services.

Organisation du travail :

Horaires en continu, travail 1 week-end sur 2. Planning stable et anticipé.

Profil recherché :

Expérience confirmée en tant que Second de cuisine, idéalement en restauration collective ou médico-sociale. Maîtrise des normes HACCP. Bon savoir être, sens des responsabilités et esprit d'équipe. Autonomie, rigueur et organisation.

Contrat : CDD de 3 mois, temps plein (35Heures)

Cette opportunité est proposée par ACTUAL NANTES HRT.

Le profil recherché

Le poste à pourvoir est Second de cuisine (h/f). Le candidat doit posséder des compétences et un niveau de maîtrise précis :

Le candidat doit démontrer une excellente maîtrise des techniques culinaires de base ainsi qu'une grande expérience dans la gestion d'une cuisine professionnelle. Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle.

Il est crucial d'avoir une capacité avérée à travailler sous pression et à respecter des délais serrés. Le candidat doit également être capable de superviser et de former le personnel de cuisine, et de collaborer efficacement avec le chef pour élaborer des menus innovants.

Une expérience antérieure en tant que Second de cuisine ou dans un rôle similaire est fortement souhaitée. Le candidat doit être passionné par la cuisine et être prêt à s'investir pleinement dans son rôle.