

Second de cuisine (H/F)

64000 PAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL PAU c'est Angélique et Christophe qui sont là pour vous aider dans votre recherche d'emploi !
LES AVANTAGES ACTUAL : CET à 12 % Mutuelle intérimaire et avantages du FASTT IFM 10% de la rémunération brute ICP 10% de la rémunération brute Pour toutes vos demandes de missions et contrats, des conseils pour l'emploi, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 05 59 98 08 11 passez à l'agence au 234 Avenue Jean Mermoz à Pau

Le poste

Second de cuisine pour un EHPAD, vos missions seront les suivantes :

Préparation des repas :

- Aider le chef à préparer les repas quotidiens- Réaliser les plats chauds, entrées, desserts selon les menus- Adapter les recettes aux régimes spécifiques : sans sel, diabétique, textures modifiées (haché, mixé).- Veiller à la qualité gustative et nutritionnelle des plats

Organisation de la cuisine :

- Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence- Participer à la planification de la production.

Gestion des stocks :

- Réceptionner et contrôler les livraisons- Participer aux inventaires et à la gestion des commandes

Respect des normes d'hygiène :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire liées à la méthode HACCP

Horaires :

7h30-14h15 et 16h30-19h30 (soit 9h de travail par jour)

Le profil recherché

- Vous avez une bonne maîtrise des techniques de cuisine en collectivité (grandes quantités)- Vous avez une bonne connaissance des textures modifiées : haché, mixé, mouliné pour les résidents ayant des difficultés de mastication ou de déglutition.- Vous savez préparer des plats équilibrés et adaptés aux régimes médicaux (sans sel, diabétique, hyper protéiné).- Vous savez adapter les portions et les textures selon les pathologies- Vous appliquez rigoureusement les normes HACCP