

Second de cuisine (H/F)

42110 FEURS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, est une entreprise spécialisée dans la restauration collective.

Aujourd'hui, 5ème acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, **ACTUAL GROUP** est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit du travail pour tous. Votre agence **ACTUAL FEURS** est une agence d'emploi généraliste (intérim, CDI, CDD, formation).

Nathalie, Maud, Léane et Coralie vous attendent pour vous conseiller et construire ensemble votre projet.

Le poste

L'agence Actual Feurs recherche profil **SECOND DE CUISINE** (h/f) pour rejoindre les équipes d'un de nos clients situé à **Feurs**.

En tant que **SECOND DE CUISINE** (h/f), au sein d'une **collectivité**, vous serez en charge de :

- La préparation des entrées
- La préparation des desserts
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité

Contrat : mission d'intérim en vue d'embauche

Horaire : 7h00 / 15h00

Salaire : selon profil et expérience

Etre intérimaire avec **Actual** vous permet également de profiter de nombreux **avantages** tels que :

- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Du compte épargne temps ayant un taux de 12%
- D'acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- Le parrainage
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture) FASTT

Si vous êtes motivé(e) et prêt(e) à relever ce défi, n'hésitez pas à postuler dès maintenant !

Le profil recherché

Nous recherchons un profil **SECOND DE CUISINE (h/f)**, prérequis :

- **Formation** : CAP cuisine ;
- **Et/ou expérience** : de 2 à 5 ans ;
- **Savoir-faire** : maîtrise des techniques culinaires, respect des normes d'hygiène (HACCP), organisation du travail, gestion des volumes, capacité à travailler en équipe ;
- **Savoir-être** : rigueur, ponctualité, esprit d'équipe, réactivité, sens des responsabilités.

Profil : Cuisinier en cuisine traditionnelle