

Second de cuisine (H/F)

38120 ST EGREVE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 15.05 / Heure

L'entreprise

ACTUAL Grenoble Gambetta, agence spécialisée dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recrute pour son client basé à Saint-Égrève un(e) Second de cuisine (H/F).

Notre client, un établissement dynamique et convivial, où la cuisine traditionnelle rencontre une vraie énergie de service. Ici, on cherche un(e) second fiable, impliqué(e) et terrain, capable d'envoyer en cuisine tout en gardant une bonne ambiance.

Si vous aimez les services qui bougent, le travail d'équipe et les cuisines qui vivent vous allez vous plaire ici.

Envoyez-nous votre CV + vos disponibilités on a hâte de vous rencontrer.

Le poste

Missions :

Sous la responsabilité du Directeur de restaurant, vous êtes le bras droit du Chef.

- Vous encadrez l'équipe cuisine
- Vous participez activement à la production
- Vous contribuez à l'organisation et à la qualité du service

Tâches :

- **Manager et coordonner l'équipe cuisine**
- **Organiser la production**
- **Participer à la production et à l'envoi**
- **Participer à la préparation des pizzas**
- **Gérer les matières premières**
- **Garantir les normes d'hygiène et sécurité**

Compétences techniques attendues

Vous êtes capable de :

- Réaliser des préparations de cuisine traditionnelle
- Participer à la préparation et cuisson des pizzas
- Effectuer les découpes, mises en place et dressages
- Travailler sur un service dynamique avec régularité et efficacité

Conditions et exigences

- **Contrat** : CDI
- **Temps de travail** : 35h/semaine
- **Salaire** : 13,99 à 15,5 € brut/heure (selon expérience)
- **Horaires** : Travail en coupure et/ou en continu (amplitude indicative 7h 2h)
- **Planning** : 5 jours travaillés / 2 jours de repos

3 soirées obligatoires (dont vendredi et samedi)

- **Avantages** : Primes + repas + mutuelle prise en charge à 50 %
- **Mobilité** : Déplacements possibles en Auvergne-Rhône-Alpes (renforts ponctuels)
- **Expérience** : 3 ans minimum

Le profil recherché

- Expérience minimum de 3 ans en cuisine traditionnelle ou poste similaire
- Appétence pour la pizza / expérience en pizzaiolo appréciée
- Capacité à encadrer une équipe et organiser la production
- À l'aise dans un environnement dynamique
- Réactif(ve), organisé(e), bonne gestion des priorités
- Rapide, rigoureux(se) avec un vrai sens du détail
- Maîtrise des normes HACCP
- Esprit d'équipe et bon relationnel