

Second de cuisine (H/F)


44390 SAFFRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 27/04/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 46 jours

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence **Actual Nantes HRT** est un acteur dans le secteur des services de restauration, avec une large présence à travers ses 600 agences, soutenue par 3550 collaborateurs.

Le poste

En tant que **Second de Cuisine**, vous jouez un rôle clé dans la confection de repas sains et équilibrés pour les élèves, tout en bénéficiant d'un équilibre vie professionnelle / vie personnelle privilégié.

Descriptif du poste Sous la responsabilité du Chef de Cuisine, vous êtes son véritable bras droit. Vous participez activement à la production culinaire tout en assurant le bon fonctionnement du service en son absence.

Vos missions principales :

* Production culinaire : Élaborer les préparations froides et chaudes dans le respect des fiches techniques, en privilégiant les produits frais et locaux.* Adjoint du Chef : Seconder le Chef dans la gestion des commandes, la réception des marchandises et l'encadrement de l'équipe de cuisine.* Hygiène et Sécurité : Garantir l'application stricte des normes HACCP et veiller à la propreté irréprochable des locaux et du matériel.* Qualité : Participer au dressage et à la mise en valeur des plats pour donner envie aux enfants de découvrir de nouvelles saveurs.

Conditions de travail :

* Rythme : 32 heures par semaine.* Planning : Réparti sur 4 jours (idéal pour un équilibre optimal).* Lieu : Cantine scolaire, Saffré (44).

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) professionnel(le) de la cuisine qui allie rigueur technique et esprit d'équipe.

* Formation : Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP ou Bac Pro en Cuisine.* Expérience : Vous justifiez d'une première expérience réussie en restauration (collective ou traditionnelle), idéalement avec une connaissance de la liaison chaude/froide.* Compétences techniques : Vous maîtrisez les techniques de cuisson, les règles d'hygiène (HACCP) et vous êtes à l'aise avec la gestion des stocks.* Savoir être : Vous êtes reconnu(e) pour votre dynamisme, votre ponctualité et votre sens des responsabilités. Travailler dans l'univers scolaire demande de la bienveillance et un excellent esprit d'équipe.