


Second de cuisinerecherché (F/H)

44360 ST ETIENNE DE MONTLUC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 28/04/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, expert en restauration collective, intervient dans divers établissements tels que les cantines scolaires et les résidences pour seniors, avec une équipe allant de 10 à 249 personnes.

Le poste

Poste : Second de cuisine (h/f)

Nous recherchons un(e) second de cuisine dynamique et expérimenté(e) pour rejoindre une équipe à Saint-Étienne-de-Montluc.

Vos missions :

Vous assisterez le chef dans la gestion de la cuisine, participerez à la production des repas en assurant leur qualité et régularité. Vous encadrerez l'équipe et veillerez au bon déroulement du service tout en respectant les normes d'hygiène (HACCP).

Organisation du travail :

Travaillez 1 week-end sur 2. Semaine 1 : mardi, mercredi, jeudi de 8h30 à 19h. Semaine 2 : lundi et vendredi de 8h30 à 19h, samedi et dimanche en coupure de 7h à 14h30 et de 16h30 à 19h.

Rémunération :

Profitez d'un salaire de 12,96 €/heure, + d'une prime de week-end et d'avantages intérim.

Profil recherché :

Vous avez une expérience en cuisine collective ou traditionnelle, un esprit d'équipe, et savez gérer le rythme et les priorités.

Détails du contrat : Mission longue de 3 mois à partir du 28 avril 2026. Temps plein de 35 heures par semaine.

Rejoignez une équipe motivée et profitez d'un rythme structuré. Si vous aimez l'action en cuisine sans perdre votre calme, ce poste est fait pour vous !

Cette offre est proposée par l'agence d'intérim **ACTUAL NANTES HRT**

Le profil recherché

Le poste recherché est Second de cuisine (h/f). Le candidat possède un ensemble de compétences essentielles pour exceller dans ce rôle.

Compétences culinaires : Le candidat doit démontrer une maîtrise exceptionnelle des techniques culinaires, ainsi qu'une capacité à créer des plats innovants et savoureux.

Leadership : Une expérience avérée dans la gestion d'une équipe en cuisine est nécessaire, avec la capacité de motiver et de former le personnel.

Gestion du temps : Le candidat doit être capable de gérer efficacement son temps pour garantir la préparation et le service rapide des plats.

Hygiène et sécurité alimentaire : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour ce poste.

Adaptabilité : Le candidat doit être flexible et capable de s'adapter aux changements rapides dans un environnement de travail dynamique.