

Second de cuisine (H/F)

82100 Castelsarrasin [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, spécialisée en restauration de cuisine collective, prépare et livre des plats cuisinés pour divers établissements.

Le poste

Hervé et Lisa de l'agence ACTUAL MONTAUBAN recherche pour l'un de ses clients un Second de cuisine (H/F).

Nous recherchons un **Second de cuisine** pour rejoindre l'équipe d'une **cuisine centrale** située à Castelsarrasin (82). Dans le cadre d'un renfort d'équipe, vous interviendrez au sein d'une cuisine structurée, orientée qualité et équilibre alimentaire.

Missions principales ;

- Assister le Chef de cuisine dans l'organisation et la production des repas.
- Participer à la préparation des plats adaptés aux usagers (écoles, maisons de retraites etc).
- Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Encadrer et coordonner l'équipe cuisine en l'absence du Chef.
- Veiller à la qualité des prestations et au bon déroulement des services.

Organisation du travail :

Horaires : **6h-14h**

Durée du contrat : **Missions intérim longue durée (à minima 3 mois).**

Taux horaire : à **définir selon profil** + indemnités liées à l'intérim (indemnités de Fin de Mission + indemnité Compensatrice de Congés Payés) + Livret CET Actual à 12%

Cette opportunité est proposée par ACTUAL MONTAUBAN.

Le profil recherché

Pour ce poste de Second de cuisine (H/F), le candidat idéal que nous recherchons doit :

- Avoir une excellente maîtrise des techniques/textures culinaires et être capable de créer des plats en suivant les recettes indiquées par la diététicienne et le chef de cuisine.
- Avoir une bonne connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- aimer travailler en équipe et de communiquer clairement avec les autres membres du personnel.
- Etre capable de gérer les stocks et les approvisionnements.

Une expérience préalable à un poste similaire est un plus.