

Second de cuisine poste chaud (H/F)

86700 VALENCE EN POITOU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 01/09/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Notre client, un acteur de référence dans son secteur d'activité, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement comptant 3550 collaborateurs, pour accompagner son développement et intégrer ses nouveaux talents via notre agence de Poitiers.

Le poste

Vous êtes passionné par la cuisine Actual recherche un Second de cuisine (h/f) pour un poste à Valence en Poitou (86700).

Vos missions principales :

En tant que bras droit du Chef, vous assurez la préparation et la cuisson des plats sur le poste chaud dans le strict respect des fiches techniques et des grammages. Vous veillez à la qualité irréprochable des préparations, participez à la distribution des repas et garantisiez une organisation optimale du service. Vous jouez un rôle essentiel dans le respect des normes d'hygiène (HACCP) et l'entretien du matériel. Vous serez également amené à assister le Chef dans la gestion des stocks et à le remplacer en cas d'absence.

Votre profil :

Doté d'un excellent sens de l'organisation et d'une grande rigueur, vous êtes reconnu pour votre esprit d'équipe et votre réactivité. Votre autonomie, votre ponctualité et votre capacité à gérer le stress en toutes circonstances feront de vous le candidat idéal pour ce poste.

Détails du contrat :

Il s'agit d'un contrat de 1 mois à temps plein débutant le 1er septembre 2026 qui peut être prolongé sur de la longue durée. Rejoignez nous pour mettre votre savoir-faire au service d'une restauration de qualité !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Second de cuisine (h/f), nous recherchons un collaborateur passionné et rigoureux, justifiant d'une expérience professionnelle dans un poste similaire.

Le candidat idéal possède une formation reconnue de Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent), témoignant de sa maîtrise des fondamentaux culinaires et de son savoir-faire technique en cuisine.

Doté d'un excellent esprit d'équipe, vous savez accompagner le Chef dans la gestion quotidienne de la brigade et veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre capacité à maintenir une organisation irréprochable et votre réactivité lors des services intenses seront des atouts déterminants pour garantir la qualité constante de nos prestations.