

Second de cuisine (H/F)

44390 NORT SUR ERDRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 01/09/2026

 Durée : 24 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, expert en restauration collective sous contrat, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner son développement et intégrer ses futurs collaborateurs.

Le poste

Vous êtes passionné(e) par la cuisine collective et vous recherchez un nouveau défi au sein d'un environnement dynamique ? L'agence Actual recherche un Second de cuisine (H/F) pour une mission d'intérim au sein d'un établissement scolaire situé à Nort-sur-Erdre.

Sous la responsabilité du chef de cuisine, vos missions principales seront :

La préparation et la réalisation des plats chauds dans le respect des fiches techniques. La livraison et la distribution des repas sur le site. Le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). L'entretien et le nettoyage de votre poste de travail ainsi que l'organisation générale de la cuisine.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne autonome, organisée et réactive, possédant une expérience réussie, idéalement en restauration collective. Votre esprit d'équipe et votre rigueur seront vos meilleurs atouts pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine.

Conditions du poste :

Mission d'intérim du 1er septembre au 2 octobre 2026. Durée hebdomadaire de 38,50 heures. Horaires : du lundi au vendredi (lundi, mardi, jeudi, vendredi : 6h30-15h30 / mercredi : 7h00-13h00).

Vous êtes disponible sur la totalité de la période et souhaitez rejoindre une équipe motivée ? Postulez dès maintenant pour cette opportunité professionnelle !

Le profil recherché

En tant que Second de cuisine (h/f), vous êtes le bras droit indispensable du Chef, garantissant l'excellence culinaire au quotidien. Pour ce poste, nous recherchons un professionnel doté d'une solide expérience en cuisine et d'une excellente maîtrise des techniques de préparation et de dressage.

Le candidat idéal fait preuve d'une rigueur exemplaire dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Votre capacité à manager une équipe avec bienveillance et dynamisme est essentielle pour maintenir une cohésion optimale au sein de la brigade.

Nous valorisons les profils organisés, dotés d'un sens aigu de l'anticipation et d'une grande résistance au stress lors des coups de feu. Une formation en hôtellerie-restauration (CAP/BEP ou Bac Pro) constitue un atout précieux pour mener à bien vos missions. Passionné par la gastronomie, vous savez faire preuve d'une réelle créativité tout en respectant les standards de qualité de notre établissement.