

Second de cuisine 78 (H/F)

78280 GUYANCOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, acteur de référence dans le secteur des autres services de restauration, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en talents au quotidien.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique à Guyancourt en tant que Second de cuisine (h/f) !

Dans le cadre d'un contrat de 3 mois débutant le 9 septembre 2026, nous recherchons un professionnel passionné pour un poste à temps plein (35 heures par semaine).

Vos missions principales seront les suivantes :

Production culinaire : Vous aurez pour mission de préparer et concocter des plats savoureux en respectant scrupuleusement les fiches techniques, les normes d'hygiène HACCP et les standards de qualité de l'établissement.

Organisation : Véritable pilier de la cuisine, vous aiderez à orchestrer le travail de l'équipe, coordonnerez les flux et veillerez rigoureusement à la conformité des livraisons à la réception (quantités, dates de péremption, traçabilité).

Remplacement du chef : En tant que bras droit, vous jouerez un rôle clé en assurant l'intérim lors des absences du chef. Vous gèrerez la coordination avec les fournisseurs et garantirez le bon fonctionnement opérationnel du site.

Service et management : Vous participerez activement au service en self tout en accompagnant vos collaborateurs. Votre rôle sera de transmettre votre savoir-faire, d'encadrer l'équipe et de valoriser les bons gestes métier.

Vous êtes organisé(e), pédagogue et prêt(e) à relever ce défi culinaire ? Postulez dès maintenant !

Le profil recherché

En tant que Second de cuisine, vous êtes le pilier opérationnel aux côtés du Chef. Vous possédez une solide expérience en restauration traditionnelle ou gastronomique qui vous permet d'assurer la fluidité du service et la qualité constante des assiettes.

Votre expertise technique inclut une maîtrise parfaite des normes d'hygiène HACCP, ainsi qu'une excellente gestion des stocks et de la chaîne du froid. Vous faites preuve d'une grande rigueur et d'une capacité à organiser la production culinaire avec efficacité.

Le candidat idéal est un véritable leader bienveillant, capable de fédérer une équipe de cuisine et de transmettre son savoir-faire. Doté d'une créativité culinaire affirmée, vous êtes force de proposition pour l'élaboration des menus et la valorisation des produits de saison.

Nous recherchons un profil justifiant d'un diplôme en hôtellerie-restauration (CAP, BEP ou Bac Pro) complété par une expérience significative sur un poste similaire, vous permettant d'être autonome rapidement dans la gestion du poste de travail et du personnel.