

Second de cuisine Le Thillay 95 (F/H)

77000 MELUN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 21/09/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé en restauration collective sous contrat, s'appuie sur l'expertise de notre réseau composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en talents au sein de ses équipes de 3550 collaborateurs.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique à Le Thillay 95 en tant que Second de cuisine (h/f). Dans le cadre d'un contrat de 3 mois débutant le 21 septembre 2026, vous occuperez un rôle clé au sein de notre établissement sur une base de 35 heures par semaine.

Vos missions principales :

Production culinaire : Vous aurez pour mission de préparer et concocter des plats savoureux en respectant scrupuleusement les fiches techniques, les règles d'hygiène HACCP et nos exigences de qualité.

Organisation : Véritable chef d'orchestre en cuisine, vous coordonnerez le travail de l'équipe et assurerez le contrôle rigoureux des livraisons à la réception (vérification des quantités, dates de péremption, etc.).

Remplacement du Chef : Vous serez le relais indispensable du Chef. En son absence, vous assurerez l'intérim, la coordination avec nos fournisseurs et garantirez le bon fonctionnement opérationnel du site.

Service et management : Vous participerez activement à l'accueil et au service sur le self. Vous aurez également à cœur d'accompagner vos collaborateurs, de les coacher sur les bons gestes métier et de transmettre votre savoir-faire culinaire.

Vous êtes passionné par la cuisine, organisé et doté d'un excellent esprit d'équipe ? Rejoignez-nous pour relever ce défi et contribuer à la réussite de notre établissement !

Le profil recherché

En tant que Second de cuisine, vous êtes le pilier opérationnel aux côtés du Chef. Nous recherchons un professionnel passionné justifiant d'une expérience significative en restauration, capable de seconder le Chef dans la gestion quotidienne de la brigade.

Votre expertise technique inclut une parfaite maîtrise des techniques culinaires, le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), ainsi qu'une capacité avérée à gérer les stocks et les commandes avec rigueur.

Le candidat idéal possède un excellent esprit d'équipe et une réelle capacité à fédérer ses collaborateurs. Votre réactivité, votre sens de l'organisation et votre créativité seront des atouts déterminants pour garantir la qualité constante des prestations et la satisfaction de notre clientèle.

Une formation de type CAP ou Bac Pro Cuisine est vivement souhaitée pour occuper cette fonction clé au sein de notre établissement.