

Second de cuisine (H/F)

22370 PLENEUF VAL ANDRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Groupe Actual, créateur d'opportunités pour les entreprises et les candidats. Au sein de l'agence d'emploi Actual de Lamballe, c'est Angélique et Florence qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels ! Et n'oubliez pas : devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual, Mutuelle...

Le poste

Vous êtes passionné par la gastronomie et souhaitez rejoindre une équipe dynamique dans un cadre prestigieux ? Actual recherche pour son client situé à Pléneuf-Val-André, un Second de cuisine (h/f) motivé.

Nous recherchons une personne disponible rapidement et souhaitant s'inscrire dans la durée.

Vos missions :

Sous la responsabilité du Chef, vous jouerez un rôle clé dans l'organisation quotidienne. Vos responsabilités incluront l'assistance au Chef dans la gestion de la cuisine, la préparation et l'envoi des plats selon les fiches techniques, ainsi que le respect rigoureux des normes d'hygiène HACCP. Vous assurerez également l'encadrement de l'équipe en l'absence du Chef et participerez activement à la gestion des stocks et des commandes.

Le profil recherché :

Nous recherchons une personne dotée d'une expérience réussie sur un poste similaire, capable de faire preuve de rigueur, d'autonomie et d'un excellent esprit d'équipe. Votre passion pour les produits de qualité et votre sens de l'organisation seront vos meilleurs atouts pour évoluer dans cet environnement dynamique.

Conditions du poste :

Vous bénéficierez de deux jours de repos consécutifs par semaine, et les jours fériés et week-ends seront travaillés.

Rejoignez un établissement reconnu du littoral breton offrant un cadre de travail exceptionnel. Postulez dès maintenant pour intégrer cette équipe professionnelle et conviviale !

Le profil recherché

Nous recherchons une personne avec une solide expérience en restauration, maîtrisant les techniques de cuisson et de préparation. Rigoureux(se), organisé(e) et réactif(ve), vous savez travailler efficacement sous pression et encadrer une équipe lors des services.

Un CAP ou BEP Cuisine est apprécié. Votre passion pour la gastronomie, votre esprit d'équipe, votre sens du détail et votre capacité à anticiper les besoins du Chef seront de véritables atouts.