

Second de cuisine collectivite (H/F)

44800 ST HERBLAIN [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

Spécialiste de la restauration collective, notre client, avec une taille de 250 à 4999 salariés, intervient dans divers établissements tels que les cantines scolaires, les Ehpad, les résidences pour seniors et les restaurants d'entreprises. Travaillant en partenariat avec ACTUAL NANTES HRT, cette entreprise fait partie d'un réseau comprenant 600 agences et emploie 3550 collaborateurs.

Le poste

Soutien au chef de cuisine :Assister le chef dans la gestion quotidienne de la cuisine.Remplacer le chef en cas d'absence.

Organisation et planification :Participer à l'élaboration des menus en respectant les contraintes budgétaires et nutritionnelles.Préparer et organiser le travail des équipes.

Production culinaire :Préparer, cuire, et assembler les plats selon les standards établis.Garantir la qualité gustative et visuelle des préparations.

Hygiène et sécurité :Respecter strictement les normes HACCP.Superviser le nettoyage et l'entretien des locaux et des équipements.

Gestion d'équipe :Encadrer les commis et autres membres de l'équipe en cuisine.Former et accompagner les nouveaux collaborateurs.

Le profil recherché

Organisation : savoir gérer son temps et coordonner une équipe.Créativité culinaire : proposer des plats variés et adaptés à la collectivité.Rigueur : respecter les normes d'hygiène et les processus établis.Capacité à travailler en équipe : collaborer efficacement avec le chef et les autres cuisiniers.Réactivité : s'adapter aux imprévus et maintenir une production fluide.

Formation et expérience :Diplôme recommandé : CAP/BEP Cuisine, Bac Pro Cuisine, ou BTS Hôtellerie-Restauration.Expérience : Quelques années en cuisine collective ou traditionnelle, idéalement avec une expérience en gestion d'équipe.