

Second de cuisine (H/F)

69440 ST LAURENT D AGNY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 5 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 17.75 / Heure

L'entreprise

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences. Notre agence Actual Lyon Lafayette recherche activement des personnes pour nos clients qui sont prestataires de service dans le domaine de la cuisine collective, dans les domaines scolaires et médicaux. ACTUAL vous permet également de profiter : - De 10% d'IFM et 10% d'ICP - Du compte épargne temps ayant un taux de 12% - D'acomptes à la semaine - D'une mutuelle dès la première heure de travail - De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)-Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Notre client est un restaurant traditionnel se trouvant dans la charmante ville de Saint-Laurent-d'Agny. Le restaurant venant d'ouvrir ses portes propose une cuisine authentique dans une ambiance conviviale. Cherchant à agrandir la famille du Belly's, il est important pour nos clients d'instaurer une bienveillance et une bonne entente au sein de l'équipe. Vous serez amené à déguster des plats traditionnels français avec un menu bistrot, menu belly's et un plat végétarien.

Le poste

- Actual, agence de recrutement spécialisée, recherche un second de cuisine (h/f) pour un poste à Saint Laurent d'Agny.

- Vous Travailler en collaboration avec le chef de cuisine pour élaborer des recettes innovantes- Superviser la préparation et la cuisson des plats. Contrôler les stocks de nourriture et les commandes de fournitures. Gérer le budget alloué à la cuisine. Assurer la continuité du service en l'absence du chef de cuisine. - Ce rôle requiert de la patience et de la discipline.

le monde de la restauration est un milieu dynamique où les missions demandées devront être réalisées dans des délais souvent courts. Vous devez être capable de réaliser une grande diversité de tâches dans le feu de l'action. L'anticipation est le maître-mot. Aimer travailler en équipe est évidemment une qualité fondamentale. Un bon sens de l'observation permettra aussi d'adopter plus rapidement les bonnes pratiques et maîtriser les gestes techniques des professionnels. - Mission à pourvoir dès que possible, pour du 39h par semaine- Horaires : 9h/14h - 18h/22h- Travail 7j/7 (Midi/soir) sauf le dimanche soir avec 2 jours et demie de repos/semaine. Salaire brut entre 2564€ et 3205€. Si vous êtes motivé(e), autonome et avez une expérience dans le domaine de la restauration traditionnelle, n'hésitez pas à postuler dès maintenant pour rejoindre notre équipe dynamique chez Actual !

Le profil recherché

Niveau de formation, compétences professionnelles :- Niveau CAP/BEP- Permis B conseillé

Compétences personnelles : Dynamisme, polyvalence, patience, ponctualité