

Second de cuisine tinchebray cdi (H/F)

61800 Tinchebray Bocage [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

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.

Chez ACTUAL, nous croyons fermement que chaque individu a un potentiel unique à offrir, et c'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour créer des opportunités enrichissantes tant pour les entreprises que pour les candidats.

ACTUAL CAEN, est une agence d'emploi située au 12 rue Paul Toutain 14000 CAEN, bénéficiant d'un réseau de 600 agences en France et de 3 écoles de formation.

Le poste

Recherche un(e) second(e) de cuisine en restauration collective pour l'un de nos clients sur le secteur de Tinchebray. Vous participerez à la réalisation des plats pour un Ehpad tout en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité liées au protocole HACCP de l'établissement. Une première expérience avec des textures modifiées, moulinées et mixées est indispensable. Vous devez avoir le sens de l'organisation et intégrerait une équipe de 2 à 3 personnes. travail de journée, un week-end sur deux par roulement. Poste à pourvoir dès que possible et évolutif vers CDI. Rémunération selon expérience

Si intéressé, contactez nous au 02.31.35.12.55 Votre équipe Actual Caen 12 rue Paul Toutain 14000 Caen

Le profil recherché

Vous avez une formation initiale ainsi qu'un diplôme BEP cuisine minimum. Vous participez à la réalisation des recettes, l'approvisionnement des denrées selon les besoins que vous avez définis, la réalisation des plats selon le respect des normes HACCP. Vous avez une formation initiale ainsi qu'un diplôme BEP cuisine minimum. Vous définissez les recettes, l'approvisionnement des denrées selon les besoins que vous avez définis, la réalisation des plats selon le respect des normes HACCP. Vous accompagnez votre équipe dans la réalisation des objectifs définis par le chef. Une première expérience sur un poste similaire est souhaitable.