

#AMIEEMPLOI



H / F

SECOND DE CUISINE CDI

Référence : BOU-48980

Lieu de travail Samer

Entreprise

Un acteur majeur de la restauration collective en France recherche son Second de cuisine H/F sur Samer.

Descriptif du poste

 Aux côtés du Chef de cuisine, vous occupez un rôle essentiel dans les préparations culinaires du restaurant en secteur entreprise.

 Vous travaillez des produits locaux, bruts, de saison, pour proposer une prestation variée et surprenante à vos convives.

 Vous secondez le Chef dans :

- l'animation de l'équipe,
- la conception des menus,
- les commandes,
- l'application du contrat de prestation et de la réglementation sanitaire.

✓ La démarche HACCP n'a plus de secret pour vous.

Profil requis

 Passionné par l'univers culinaire, vous avez validé votre CAP/BEP cuisine (ou plus).

Vos atouts :

- esprit d'équipe,
- agilité,
- rigueur,
- expérience en restauration traditionnelle et/ou collective.

 Vous maîtrisez également les régimes alimentaires et les textures modifiées.

 Permis B – Véhicule indispensable

 Vous vous sentez concerné ? Votre place est à nos côtés !

 La diversité constitue un axe important de notre politique RH : Nous étudierons chaque candidature à compétences égales.

Contrat proposé

 CDI – Temps plein  Travail en journée (10h) :

- 1 semaine de 3 jours
- 1 semaine de 4 jours

 Travail un week-end sur deux  Démarrage immédiat

 Salaire : à partir de 1965,60 € brut / mois

- 13e mois
- PAC et PSM (75,5 €/mois)

Pour postuler

Envoyer votre CV  belinda.soret@prochemploi.fr