



<https://latribunelibre.com/emploi/second-de-cuisine-f-h-19>

Second de cuisine F/H

Description

Vous secondez le Chef de cuisine au sein d'un établissement entre 75 et 90 cvt / service, répartis entre une Résidence Senior et trois unités en EHPAD (restauration classique, thérapeutique et unité protégée).

Vous participez activement à la réalisation d'une cuisine traditionnelle et équilibrée, servie à l'assiette, en grande majorité à base de produits frais et en liaison chaude.

Vous assurez :

- La préparation des textures modifiées selon les besoins des convives ;
- L'animation et la coordination quotidienne de l'équipe (3 personnes), en étroite collaboration avec le Chef de cuisine ;
- La gestion optimale de l'organisation et du fonctionnement de la cuisine ;
- Le respect rigoureux des normes d'hygiène et de qualité.

Horaires en journée uniquement : 8h00 – 15h15

Travail un week-end sur deux

Prise de poste : dès que possible

Qualifications

Issu(e) de la restauration collective ou classique, vous êtes un(e) cuisinier(ère) expérimenté(e), ayant l'habitude de travailler sur des volumes de 100 couverts/service. Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et appréciez le travail en équipe. Une expérience en structure médico-sociale est un plus, sans être indispensable.

Organisme employeur

SOLVE

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

60356, LAVILLETERTRE,
LAVILLETERTRE, France

Salaire de base

24000 € - **Salaire de base**
25000 €

Date de publication

28 octobre 2025 à 10:04

Valide jusqu'au

27.11.2025