



<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