

## SECOND DE CUISINE (H/F)

Salaire selon la grille de rémunération conventionnelle - Statut : Agent de maîtrise strate III

 Rennes

 Poste en CDI - 35h annualisé

 Début du contrat : dès que possible

Le Groupe Saint Jean recherche un(e) Second de Cuisine (H/F) pour rejoindre l'équipe du Lycée, Pôle Sup et CFA de La Salle à Rennes.

### MISSIONS

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique du Chef d'Etablissement, le/la second de cuisine travaille en étroite collaboration avec le chef gérant du prestataire de restauration (Convivio), et exerce les missions suivantes :

#### ELABORATION DES REPAS

- Participation à la création des recettes, à l'élaboration des sauces
- Assure la gestion des cuissons
- Réalisation des desserts
- Contrôle le goût des réalisations

#### GESTION DE LA RESTAURATION

- Assure le service sur la chaîne de distribution
- Assure l'approvisionnement en lien avec le chef gérant
- Assure la suppléance ponctuelle du chef gérant en cas d'absence

#### HYGIENE

- Applique et fait appliquer les procédures HACCP
- Nettoyer et entretenir les locaux et le matériel

#### Activités complémentaires du poste :

- Préparation et participation à différents évènements au sein de l'établissement

### PROFIL

- Titulaire d'une formation diplômante de type CAP/BEP/BAC PRO cuisine, vous avez une expérience confirmée à un poste similaire.
- Doté(e) de qualités relationnelles, vous disposez des compétences rédactionnelles, de capacité de synthèse.
- Vous savez évaluer la qualité des produits et connaissez les cuissons et les assaisonnements.
- Vous faites preuve de discernement et de discrétion professionnelle.
- Vous savez ajuster la production en fonction des consignes.
- Vous savez travailler en équipe et communiquer aisément à l'écrit comme à l'oral.

