

Second de cuisine H/F

Qui sommes-nous ?



RESTALLIANCE

Venez vivre l'expérience Restalliance : partagez votre savoir-faire culinaire avec les convives et formez-vous en bénéficiant de notre expertise santé.

Nous sommes une entreprise indépendante, à taille humaine qui allie Exigence, initiative et générosité.

Rejoignez-nous !

Référence

2022-3588

Localisation du poste

Localisation du poste

Europe, France, Bretagne, Ille et Vilaine (35)

Lieu

NOYAL CHATILLON SUR SEICHE

Accessibilité

Non desservi par les transports en commun

Description du poste

Poste

Second de cuisine H/F

Contrat

CDI

Au quotidien

Nous recrutons **un second de cuisine (F/H)** à Noyal Chatillon sur Seiche en contrat CDI.

Au quotidien :

Être second de cuisine chez Restalliance c'est avant tout cuisiner du fait maison, des produits frais et de saison, au contact des résidents, des patients et de nos clients en établissement de santé.

Intégré à une équipe dynamique au côté d'un Chef Gérant, vous préparez les entrées, les plats chauds et les desserts pour les 50 convives d'un : Centre accueil dédié au handicap.

Vous secondez le chef et en son absence êtes garant du fonctionnement de l'équipe et de la bonne exécution du service et des repas.

Vous participez aussi :

- A la santé des convives en vous assurant du respect des préconisations médicales et nutritionnelles,
- A la gestion des approvisionnements (réception des marchandises et des inventaires),
- A la qualité de la prestation (gustative et visuelle) en vue de la satisfaction des convives et du client.

Vous êtes

Vous êtes :

Diplômé dans le secteur de la restauration, vous avez une expérience réussie d'au moins 2 ans en restauration traditionnelle ou collective et maîtrisez les normes HACCP.

Vous êtes très bon cuisinier et avez un goût pour la gestion et l'animation d'équipe.

La passion du métier et votre force d'initiative guident vos actions au quotidien.

Nous vous proposons :

Une cuisine réalisée avec des produits locaux et frais

CDI temps plein basé à Noyal Chatillon sur Seiche

Rythme de travail pour un équilibre personnel et professionnel : 08h00-18h30 (journées continues) + un week-end sur deux de repos

13ème mois, Primes mensuelles, CE

Perspectives d'évolution avec plus de 1 000 sites dans toutes la France

Ecole de formation interne (formation culinaire, formation en restauration santé)

Avantage en nature repas, participation aux frais de transport, mutuelle.

Restalliance, entreprise inclusive, ouvre tous ses postes aux personnes en situation de handicap.

Pour en savoir davantage sur Restalliance : <https://www.restalliance.fr/>