



Offre d'emploi



SECOND DE CUISINE

CDD (Contrat à Durée Déterminée)



Durée : 1 an - Temps plein - 35h00

Salaire : 1843.60 € / mois

Avantages : Possibilité de loger sur place - repas compris

Mission : Vous intervenez dans un centre de vacances et êtes sous la responsabilité du chef de cuisine et/ou du second de cuisine.

Vos fonctions sont les suivantes :

- Rassemblement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
 - Réalisation de l'épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture des fonds de tarte,...
 - Réception de la matière d'œuvre : effectuer le stockage en chambre froide, en réserve
- Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle.
 - Manipulations de plats chauds
 - Transmission au personnel de salle
- Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.
 - Entretien de la cuisine et des locaux annexes
 - Réalisation des opérations de fin de service : plonge de la batterie et des ustensiles de cuisine, nettoyage des plans de travail...
- Participation au service en salle en basse saison
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
 - Triage et évacuation des déchets courants

Titulaire d'un CAP « Cuisine », CQP « Cuisine » ou de diplôme similaire et/ou équivalent vous possédez une expérience significative ou débiter dans la fonction, vous êtes motivé(e).

Compétences techniques et fonctionnelles :

- Appliquer des consignes
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et sécurité
- Apporter une réelle valeur ajoutée malgré la simplicité des activités demandées
- Apprendre et progresser
- Avoir le sens de l'observation
- Comprendre le sens des différentes activités et le rôle de chacun dans une équipe
- Intégrer petit à petit les différentes techniques de production culinaire
- Organiser son poste de travail en appliquant des consignes...

Lieux : Vars (05) et La Londe (83)

Service RH

servicerh@odelvar.com

ODEL VAR

9 Rue d'Antrechaus
83000 TOULON

