

# **SECOND DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)**

La Fondation Jean Moulin, organisme privé à but non lucratif, chargée de l'action sociale pour le ministère de l'Intérieur recherche pour ses restaurants situés à Paris et proche banlieue,

## **SECOND DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE**

Postes à pourvoir basés à Paris et proche banlieue Postes en CDI - Temps complet –  
A pourvoir rapidement

Vos principales missions :

Rattaché à la direction du restaurant, vous veillez et participez à la production culinaire, dans un climat social serein pour garantir l'atteinte des objectifs de gestion et la satisfaction des convives. Vous êtes passionné par la gastronomie.

### ***Production culinaire***

- Préparer les matières premières alimentaires dans le respect des normes d'hygiène.
- Réaliser les recettes conformément aux fiches techniques.
- Assurer les différentes cuissons et le conditionnement des préparations.
- Contrôler la qualité gustative, visuelle et quantitative des plats avant leur mise en distribution.
- Participer à la mise en valeur des préparations et veiller à leur présentation.
- Contribuer à l'élaboration des menus en collaboration avec le Chef de cuisine.

### ***Organisation et accompagnement***

- Assister le Chef de cuisine dans l'organisation quotidienne de la production.
- Participer à la coordination de l'équipe de cuisine et assurer le relais en son absence.
- Veiller au respect des délais de production et à la bonne organisation du service
- Participer au maintien de la propreté des locaux et du matériel.

### ***Qualité, hygiène et sécurité***

- Appliquer et faire respecter les règles d'hygiène alimentaire et les procédures HACCP.
- Veiller au respect des fiches techniques et des standards de production.
- Participer au suivi des stocks, à la réception des marchandises et au rangement des produits.

**Avantages Rémunération** : 2050,30 € / 2279,69€ bruts mensuels selon expérience + avantage repas + prime d'assiduité mensuelle + prime de 13eme mois + mutuelle entreprise.

**Horaires** : 38 heures hebdomadaires 7h30 -15h06 du lundi au vendredi + RTT

### ***Profil :***

Rigueur et sens de l'organisation.

Sens de l'encadrement.

Capacité à travailler en équipe.

Excellent relationnel avec les convives.

Maîtrise de l'HACCP et rigueur en matière d'hygiène.

Maîtrise des techniques culinaires de base et adepte des produits fait maison à base de produits frais.

Connaissance de l'informatique exigé.  
Diplôme en cuisine : CAP/BEP exigé.  
Expérience en restauration collective.