

Second de cuisine H/F – Contrat à durée Indéterminée

Situé au cœur de la ville de Brest, l'ensemble scolaire La Croix Rouge - La Salle scolarise 1100 élèves dans 6 écoles maternelles et élémentaires, 800 collégiens, 2200 lycéens en filières générales, technologiques et professionnelles, et 400 étudiants.

Nous recherchons un(e) Second de cuisine à temps plein à pourvoir dès que possible en contrat à durée indéterminée.

Placé(e) sous l'autorité de la Responsable des métiers de service et du Chef de production, vous avez pour mission la participation à la confection et à la distribution des repas aux élèves, au personnel de l'établissement et aux convives de 6 écoles livrées situées à Brest.

Vos principales missions sont :

- Être le bras droit du chef de production en veillant à la qualité de la production et du service, dans le respect des normes d'hygiène et de la sécurité au travail.
- Être force de proposition pour l'évolution de l'offre de restauration
- Assurer la continuité de service en cas d'absence du chef de production
- Préparer les plats avec une équipe de 3 cuisiniers et 11 agents de service
- Superviser la mise en place et le réassort, optimiser l'organisation de service
- Maîtriser les process de fabrications, la liaison chaude, le refroidissement rapide, la conservation des marchandises selon les normes et le Plan de Maîtrise Sanitaire, respecter et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP pour garantir la traçabilité sanitaire
- Veiller à la qualité gustative des plats et au caractère attractif de leur présentation pour satisfaire les convives
- Être pro-actif en cas d'aléas liés à la production ou de rupture d'approvisionnements
- Respecter et faire respecter les règles d'ergonomie préconisées, porter et faire porter les équipements de protection individuelle (EPI)
- Assurer le nettoyage des matériels, surfaces et locaux
- Faire remonter les non-conformités et veiller à la mise en œuvre des actions correctives, contribuer à l'amélioration continue

Vos autres missions sont :

- Participer à l'élaboration des menus et à la création de fiches recettes en étant force de proposition
- Participer à la réduction du gaspillage en prenant en compte les retours de consommation et les goûts des convives
- Agir au quotidien en faveur de l'environnement et du développement durable (tri des déchets, économies d'énergie, utilisation des produits frais et bruts ...)
- Veiller à la qualité de l'accueil et à l'accompagnement des nouveaux arrivants
- Participer aux réunions de services et aux animations avec les élèves
- Participer aux plans d'actions de prévention des risques professionnels
- Être amené à réceptionner des marchandises, les stocker, les préparer selon la méthode FIFO

Le profil :

- Respecter la réglementation de la restauration collective : hygiène (HACCP, PMS) nutritionnelle (GEMRCN) et environnementale (EGALIM)
- Maîtriser les techniques culinaires en cuisine centrale (liaison chaude et sur place) et savoir utiliser le matériel
- Utiliser les outils numériques
- Connaître et prévenir les risques professionnels liés à l'activité

- Respecter les consignes et savoir les transmettre
- Savoir détecter les non-conformités et alerter ses responsables
- Être passionné de cuisine, créativité
- Faire preuve d'esprit d'initiative, d'équipe et de service
- Savoir s'organiser, gérer les priorités
- Savoir communiquer, faire preuve d'un bon relationnel, avoir le sens de la pédagogie et de la diplomatie
- Faire preuve de rigueur avec le sens de l'autonomie et du contrôle,
- Savoir se maîtriser, s'adapter aux contraintes de service et aux imprévus
- Monter en compétence et actualiser ses connaissances.
- Diplôme : CAP/BEP cuisinier
- Une première expérience en cuisine centrale est souhaitée.

Les conditions :

- Le poste est basé à Brest
- Pas de travail les week-ends et jours fériés
- Poste à temps plein, travail selon un calendrier annuel, du lundi au vendredi (du matin à partir de 6h ou du soir jusqu'à 19h30)
- Congé pendant les périodes de vacances scolaire et l'été
- Rémunération : Selon grille de la convention collective EPNL

Candidature à adresser à l'adresse suivante : marianne.legac@lacroixrouge-brest.fr