Objet : Offre de poste Interne

Dans le cadre du bassin d'emploi d'Ile de France, nous pouvons proposer un poste de :

Second de Cuisine

Le poste ouvert est un contrat à durée indéterminée sur la base de 151,67 heures par mois moyen situé actuellement sur le restaurant CDC du 56 rue de Lille, 75356 Paris SP 07.

Une description de poste est associée à la présente note afin de détailler précisément le profil attendu. Il est précisé par ailleurs que des compétences en pâtisserie sont requises.

Vous voudrez bien adresser une lettre de motivation ainsi qu'un curriculum vitae par mail à franck.seguin@caissedesdepots.fr ou par courrier :

Siège AGR CDC
Austerlitz 2
12 avenue Pierre Mendes France
75914 Paris cédex 13

Franck SEGUIN

Responsable des Ressources Humaines

DESCRIPTIF DE POSTE

Famille Métier : n°1 « Cuisine » **Fiche n°5-1**

Poste : SECOND DE CUISINE

Mission

Evaluer, superviser et garantir la mise en œuvre et l'élaboration des préparations culinaires nécessaires à la production journalière, dans le respect de la démarche HACCP, de la règlementation inhérente à la profession, des engagements qualité et des fiches techniques prédéfinies.

Rattachement Hiérarchique : CHEF DE CUISINE

ACTIVITES PRINCIPALES

Préparations et Elaboration
Elabore les différentes productions du jour (productions froides, productions chaudes et pâtisserie)
Prépare, confectionne et dresse les plats
Réalise les recettes à partir de fiches techniques
Assure les tranchages, pièçages et découpes en respectant les grammages

Organisation
Coordonne l'organisation des différentes zones de production, répartit les tâches à effectuer
Garantit l'élaboration des différentes productions du jour

Contrôle
Evalue la qualité des produits
Vérifie les préparations et les plats (goût, qualité et présentation)
Assure les commandes et vérifie la conformité de l'offre avant service
Vérifie les tranchages, pièçages, découpes et la conformité des grammages
Effectue le suivi des opérations de nettoyage et d'entretien

Gestion de stocks
Garantit la gestion des stocks de denrées et de matériel

Management
Assure ponctuellement des points réguliers d'échanges avec les équipes (briefing et débriefing)
Assure le remplacement de son responsable hiérarchique pour les tâches courantes et quotidiennes
Veille à l'application des procédures d'hygiène, qualité et sécurité dont le port des EPI
Participe à la réception et au rangement des marchandises reçues dans les lieux de stockage

Service
Participe à la mise en place des tables chaudes et autres points de distribution dont ceux de restauration rapide
Participe à la distribution ou au réapprovisionnement lors du service

Nettoyage et entretien
Participe au nettoyage et à l'entretien des matériels et des différentes zones de production et distribution

ACTIVITES EXCEPTIONNELLES

Livraisons
Participe aux livraisons d'un lieu de production à un point de vente dont les opérations de chargement et de déchargement et la conduite d'un véhicule le cas échéant

Plonge
Assure ponctuellement les activités de plonge laverie (vaisselle) et batterie