

NOUS RECRUTONS un.e :

Second de cuisine (H/F) en restauration collective – CDD– Temps Plein

Mouvement d'éducation populaire, la Ligue de l'enseignement – Fédération des Œuvres Laïques de l'Isère, est à la fois actrice de l'économie sociale et solidaire, association complémentaire de l'enseignement public et fédération d'associations du département. Elle agit dans les domaines du tourisme social (Vacances pour Tous, Classes de Découverte, Séjours en Colo), de la culture et du cinéma (le Méliès), de la formation, dans la promotion des valeurs de la république, dans l'engagement des jeunes (Service Civique), le sport, l'hospitalité. La Ligue de l'Enseignement de l'Isère regroupe et dynamise la vie fédérative de 300 associations affiliées, 11 000 adhérents et 450 bénévoles. (www.laligue38.org).

Le Centre de Jeunesse le VERTACO à Autrans (300 lits), reconnu pour son engagement envers la qualité de la restauration et le bien-être des jeunes accueillis en classes de découverte ou en colonies de vacances, recherche son/sa Second de cuisine.

Il/elle assurera le bon fonctionnement de la restauration collective du centre et la bonne tenue de la cuisine, selon les objectifs et directives du/de la Chef.fe de cuisine.

Le/la second Cuisine prend le relais du/de la Chef.fe et travaille en parfaite entente avec lui/elle. Le/la second Cuisine organise et dirige son équipe (3 personnes), tout en apportant son concours dans la gestion de l'économat, afin d'assurer la production alimentaire des repas du soir.

Organisation générale : Le/la Chef.fe assure le lancement, la feuille de route de la journée avec son équipe du matin (+/- de 7H30 à 15H00) et l'économat, puis il/elle passe le relais à son second pour le service du soir. Selon la période d'activité, la cuisine peut avoir à produire entre 70 et 300 repas par service. Juillet/août est la période de plus forte activité.

1/ VOS MISSIONS ET TACHES PRINCIPALES

- **Coordination et production culinaire**
 - Mettre en œuvre les directives du chef de cuisine pour la production alimentaire
 - Maîtriser les documents de travail : plans de tables, effectifs semaine, menus
 - Préparer des entrées, plats chauds, fromage et desserts & particularités alimentaires (Régimes, allergies) selon les menus préétablis
 - Assurer l'envoi des services en relation avec le personnel de salle.
 - Diriger, assurer et contrôler le nettoyage de la vaisselle et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service
 - Veiller au bon fonctionnement du matériel de la cuisine
 - Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur

- **Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production**
- **Intégrer** la démarche éco-citoyenne de la structure : réduction de l'usage d'énergie / tri sélectif etc...
- **Assister le/la chef.fe** dans la gestion de l'Economat et le management de l'équipe

2/ VOTRE PROFIL. BAC professionnel restauration, CAP ou Titre professionnel en restauration. Une première expérience préalable est attendue, en milieu collectif ou en restauration scolaire serait un atout majeur.

Vos connaissances :

- Techniques de production de repas en restauration collective : techniques de manipulation des aliments, de cuisson, mode de conditionnement
- Connaissance des produits : sélection des ingrédients et optimisation de la qualité des plats préparés
- Connaissance des méthodes de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire
- Connaissance des particularités alimentaires (allergies, régimes spécifiques) et de l'adaptation des menus.
- Bonne connaissance des normes d'hygiène, de propreté et de sécurité (HACCP)

Vos compétences techniques :

- Maîtriser les techniques culinaires de base
- Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre, des entrées chaudes et des desserts
- Préparer et cuire des plats au poste chaud
- Diriger et contrôler le nettoyage et l'entretien des matériels et des locaux de cuisine
- Gérer les stocks de produits alimentaires, contrôler les inventaires et passer les commandes
- Organiser et animer un travail d'équipe

Vous êtes : méthodique, organisé.e, polyvalent.e, rigoureux.se, adaptable, réactif.ve, bon esprit d'équipe

Vous souhaitez valoriser par un nouveau projet des compétences acquises par ailleurs et avoir la possibilité d'œuvrer à concilier tourisme social et qualité de service.

Vous vous dites, c'est pour moi ... Nous avons hâte de recevoir votre candidature et de vous rencontrer pour discuter de cette opportunité !

3/ LES MODALITES DE VOTRE CONTRAT.

Contrat et temps de travail : CDD de mai à octobre 2025 – temps plein.

Rémunération : à partir de 2025.99€ brut pour 35h/semaine ; Reprise de carrière possible ; selon expérience.

Autres éléments : participation employeur à la mutuelle santé collective, 6 semaines de congés annuels + 2 jours offerts, Avantages CSE.

Hébergement sur site possible.

4/ VOTRE CANDIDATURE :

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation par mail : recrutement@laligue38.org

Prise de poste immédiate à dès que possible.

Les candidatures seront étudiées au fil de leur réception.

Pour plus d'informations : Service RH au 04 38 12 41 40 – Responsable du service : 06 82 72 78 83