



CASI SNCF de Nantes

Offre d'emploi

Il est porté à la connaissance des personnels travaillant pour le compte des CSE, des CASI et du CCGPF que le poste suivant est à pourvoir dès que possible :

Second de Cuisine

Classification du poste :

Nature de l'emploi :	Cuisinier, second
Service de rattachement :	Restauration du Mans
Lieu de travail :	Pour le CASI de Nantes Restaurant Du Mans.
Coefficient de base :	Cat 2 coef 161.83 de ACC 29.11.2021 des personnels des CASI, CSE et CCGPF
Base Horaire :	36,40/semaine
Durée du contrat :	CDI
Date début du contrat :	Dès que possible

Description du poste :

Dans le cadre des orientations définies par les Elus du CASI et sous la responsabilité de la Directrice, le/la second de cuisine et sous la responsabilité du chef chargé, sera chargé d'assurer le service de la restauration collective.

Principales fonctions :

- Il/assure la fabrication de l'ensemble des produits proposés dans le restaurant sous le contrôle du chef chargé.
- Il/elle second le chef chargé du restaurant.
- Il/elle réceptionne, contrôle et enregistre les marchandises de restauration.
- Il/elle assure la manutention et le rangement des marchandises livrées.
- Il/elle met à disposition des cuisines les marchandises demandées.
- Il/elle assure la distribution des plats garnis.

Gestion et contrôle.

- Il/elle veille à respect et à l'application des normes d'hygiène et de sécurité. (HACCP)
- Il/elle applique les règles de gestion définies par le responsable de la restauration.
- Il/elle est responsable du matériel et des locaux qui lui sont confiés.
- Il/elle assure la plonge et le nettoyage des espaces de travail.

www.casi-de-nantes.fr - 02 51 86 04 10



CASI SNCF de Nantes

Compétences et connaissances techniques.

- Il/elle a la maîtrise des préparations culinaire.
- Il/elle a la connaissance des normes d'hygiène et des normes HACCP.
- Il/elle a des connaissances diététiques.
- Il/elle a le sens pour la présentation des plats.
- Il/elle a une pratique de l'organisation de la cuisine.
- Il/elle a un bon relationnel avec les salariés.
- Il/elle a des connaissances en informatique.

Savoir-faire.

- Il/elle doit être autonome et curieux.
- Il/elle doit savoir encadrer une équipe.
- Il/elle doit respecter les consignes.
- Il/elle doit savoir organiser, gérer, expérimenter, faire des réalisations.

Condition spécifiques

- Il / elle travail debout demandant une bonne condition physique.
- Il / elle porte des vêtements spécifiques de restauration.
- Il /elle est susceptible d'être amené au port de charge
- Il / elle travaille dans un environnement de froid, de bruits, de chaleur et avec des odeurs.
- Il/ elle peut être amené à la conduite du véhicule de liaison froide.

Qualités.

- Il/elle est rigoureux
- Il /elle est dynamique et méthodique.
- Il/elle est ordonné et autonome.

Formation.

- Niveau IV ou V de l'éducation nationale. Bac professionnelle ou BEP

Les candidatures sont à adresser à la direction

Secrétaire du CASI de Nantes
DUPIN Emmanuel
secretaire@casi-de-nantes.fr

31 bd de Stalingrad BP
34121
44041 NANTES CEDEX 01

www.casi-de-nantes.fr - 02 51 86 04 10