SECOND-E DE CUISINE

Contexte

La base de plein air Grandeur Nature est située à Villefort en Lozère, aux portes du Parc National
des Cévennes. Depuis plusieurs années, elle est spécialisée dans l'accueil de groupes et l'encadrement d'activités de plein air.
Grandeur nature possède également une base nautique située à quelques pas de la base de plein
air pour la pratique des activités nautiques (voile, planche à voile, pédalos, paddle...) ainsi qu'un
parcours acrobatique forestier « L'accro du lac »
Faire découvrir les sports de pleine nature et éduquer à l'environnement est notre première
motivation. Par le biais de ces activités, nous sommes amenés à faire découvrir et à transmettre
les valeurs environnementales de notre région : le partage, la solidarité, le goût de l'effort,
l'entraide et la curiosité
Pour mener à bien ces missions, nous gérons un centre de vacances pour accueillir environ 1800
enfants chaque saison. Nos choix alimentaires répondent également à nos valeurs à travers la
confection des repas, le choix des denrées et la sélection des fournisseurs favorisant les circuits
courts et les producteurs locaux.

Missions

Outre ces missions déclinées ci-après, le second de cuisine est responsable de la cuisine dans
son ensemble et du bon déroulement du service en l'absence du chef de cuisine
Missions
• Participation à la production des repas.

• Participation à la gestion de l'approvisionnement et des stocks.
• Participation à la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux.

Activités principales
• Réception et stockage des denrées alimentaires
• Réalisation de préparations culinaires
• Réalisation de cuissons et remises en température
•Dressage et envoi des plats

• Fabrication de pâtisseries
•Organisation et planification des activités
• Entretien du poste de travail, du matériel et des locaux affectés à la cuisine

Profil recherché

• L'activité s'exerce en et hors de la présence des personnels.
• Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration.
• Port de charges, cadences soutenues durant le service de restauration.
• Expositions fréquentes à la chaleur, au froid, à l'humidité, à des projections.
•Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux.
•Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques.
• Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI).
• Conduite possible d'un véhicule de service.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Type de contrat

CDD

Volume horaire

35

Date d'embauche

01/04/2025

Rémunération

Salarie net mensuel : 1585€

Modalités et conditions de travail

INFORMATION SUR LE POSTE DANS L'EQUIPE ET DANS LA STRUCTURE

• Il est important de raisonner en termes d'équipe pour la bonne circulation des informations en
interne, mais également entre les différentes équipes (direction, animation, activités…), même si
chaque rôle garde sa spécificité et ses compétences.

•De par les valeurs de l'entreprise, la personne recrutée devra respecter les fonctionnements mis
en place concernant le développement durable, l'éco-citoyenneté, le respect de la relation
humaine, et la volonté de maintien et de transmission de ces valeurs auprès des enfants et des
adultes que nous accueillons. Elle pourra évidemment participer activement à l'amélioration de
ces fonctionnements.

•Une courte réunion hebdomadaire obligatoire sera instaurée avec l'équipe de service durant toute
la saison afin d'échanger sur le fonctionnement général

POUR POSTULER

Grandeur Nature

Adresse

Le lac

48800 POURCHARESSES

France

Date limite de candidature

15/03/2025

Procédure de candidature

Contact :

Ben Ballini : 06 08 51 54 07

grandeurnaturevillefort@gmail.com

Frédéric Bolliet : 06 75 85 79 25

fred@grandeurnature48.com

Pièce jointe

Fiche de poste - Second de cuisine collectivité 2025.pdf

Pour en savoir plus : https://emploi.graine-occitanie.org/