# 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 : <a href="https://emploi.graine-occitanie.org/">https://emploi.graine-occitanie.org/</a>