



Fiche de poste 2025

Second de cuisine de collectivité

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.

-
- ✓ Horaire hebdomadaire : 35h – contrat CDD saisonnier du 1^{er} avril au 31 octobre 2025
 - ✓ Salarie net mensuel : 1585€ hors prime d'ancienneté et hors mutuelle sur la base de 35h hebdomadaire
 - ✓ Les congés payés seront pris durant la durée du contrat
 - ✓ Possibilité d'être logé et nourri sur place
 - ✓ Poste sous la responsabilité du chef de cuisine et du directeur de Grandeur Nature

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

Spécificités du poste :

- 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.

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