

OFFRE D'EMPLOI -SECOND(E) DE CUISINE A ESTAGEL - A compter du 1^{er} avril 2026

Durée du contrat : CDI à compter du 1^{er} avril 2026

Horaire hebdo : **39 heures**

Rémunération : Convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) du 30 avril 1997

Lieu de travail : Estagel

La Table de Cana est une entreprise d'insertion par l'activité économique. À travers la restauration, nous accompagnons des personnes éloignées de l'emploi vers une insertion professionnelle durable, en alliant exigence culinaire, valeurs humaines et engagement social.

Missions :

Sous la responsabilité du Chef de cuisine :

- Seconder le Chef dans l'organisation du travail en cuisine,
- Encadrer et accompagner les salariés en parcours d'insertion,
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP),
- Gérer les approvisionnements et le stockage en lien avec le Chef,
- Contribuer à la qualité, à la régularité et à la présentation des plats,
- Assurer la mise en place des prestations traiteur,
- Assurer le transport des denrées alimentaires.

Formation et/ou expérience significative en cuisine (second(e) de cuisine ou poste équivalent)

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Capacité à travailler en équipe et à encadrer avec bienveillance

Sens de l'organisation, rigueur et autonomie

Intérêt marqué pour l'économie sociale et solidaire et l'accompagnement de publics en insertion

Permis B obligatoire.

Disponibilité pour travailler des week-ends.

Qualités requises :

- ↳ Maturité, autonomie, sens des responsabilités, savoir se faire respecter
- ↳ Sens du travail en équipe.