

## Offre d'emploi :

### Second de cuisine (H/F)

#### Le Centre

Le Centre spirituel jésuite de Penboch'h accueille des personnes venant prendre un temps de retrait pour donner davantage de sens à leur vie. Ils viennent pour une durée de 2 à 30 jours, le plus souvent en silence.

10 salariés travaillent au Centre dans un esprit d'équipe et de cohésion ainsi qu'une communauté mixte de religieux, religieuses et laïques vivant sur place.

Le Centre dispose de 45 chambres et peut accueillir à la journée des groupes extérieurs.

Le Centre est ouvert toute l'année et dispense une centaine de propositions pour un public très varié.

#### Votre Mission

Le poste exige de pouvoir travailler en collaboration avec le chef mais aussi en totale autonomie lors de son absence : être capable de passer les commandes de matières premières, ajuster les menus, gérer les stocks.

Nous proposons une cuisine traditionnelle et « familiale » à base de produits frais et si possible locaux. Nous sommes très attentifs à la qualité des plats proposés.

Le nombre de repas est en moyenne de 40 midi et soir mais peut varier de 10 à 100. Dans un souci d'efficacité et d'entre-aide, vous pourrez être amené à servir en salle. La polyvalence, l'hygiène et le service sont des qualités indispensables pour ce poste.

#### Profils recherchés

De formation CAP/BEP, vous avez une expérience similaire dans une structure à taille humaine et vous adhérez aux valeurs de l'association.

Nous recherchons une personne ayant au moins 10 année d'expérience.

Vous maîtrisez parfaitement la langue française, les outils bureautiques.

La connaissance du système e-pack serait un plus.

Vous êtes parfaitement opérationnel sur les tâches classiques liées à ce métier :

- Réception des marchandises, gérer les stocks
- Production culinaire
- Préparation des commandes
- Entretien du poste de travail
- Législation alimentaire
- Procédures de nettoyage et de désinfection

## Votre profil

- Vous êtes autonome
- Vous avez une forte capacité d'adaptation et le sens de l'organisation

Type de contrat : CDI

Horaires : Coupé ou continu selon les besoins et permanence

1 week-end sur 2, pendant les jours de repos et de congés du chef de cuisine

Salaire mensuel brut : 1.800€, mutuelle, prévoyance.

Merci d'envoyer CV et lettre de motivation à [comptabilite@penboch.fr](mailto:comptabilite@penboch.fr)