

Ancien Séminaire de Lille, la Maison Paul VI est une maison diocésaine d'accueil et de formation. Elle y accueille, en plus des services hébergés et du centre de formation, des groupes, notamment à vocation pastorale, allant de 10 à 250 personnes. Dans ce cadre, elles proposent des prestations de type hôtellerie – restauration allant du *self-service* au service à table.

Dans le cadre d'un CDI temps plein, l'Association Diocésaine de Lille recherche pour la Maison Paul VI à Lille un(e) :

Second de Cuisine (F/H)

Rattaché à l'intendant de la Maison Paul VI et au chef de cuisine, qui travaille également sur le site de Merville, vous avez la charge de la production des repas, sur la base d'une cuisine traditionnelle et adaptée au public accueilli.

En véritable support au Chef de cuisine, **vos missions** sont notamment les suivantes :

- Participer à la sélection des denrées et l'élaboration des menus
- Participer à la mise en place d'une démarche de type HACCP, l'appliquer et la faire appliquer
- Réaliser des plats et mettre en valeur de leur présentation
- Nettoyer et entretenir les postes de travail et les équipements
- Participer aux choix des fournisseurs, aux commandes et à la gestion des stocks
- Superviser l'équipe de cuisine
- Superviser l'ensemble des activités et leur résultat pendant toute la durée des services
- Organiser les échanges d'informations avec l'équipe de la Maison
- Livrer et servir des repas sur d'autres sites du diocèse si besoin

En fonction de l'activité, des opérations de petite manutention pourront également être demandées, notamment pour la mise en place de salles (petit déjeuner, repas, etc...)

La liste est non limitative et peut évoluer selon les besoins.

Votre profil :

Vous êtes diplômé d'un CAP ou d'un Bac pro cuisine et avez une expérience d'au moins 2 ans (alternance et stages significatifs inclus), idéalement acquise sur un poste similaire (restauration pour des groupes +/- 200 couverts/service).

Vous êtes titulaire du **permis de conduire (B)**

Vous aimez travailler en équipe et être au contact de la clientèle (bonne présentation requise) ;

Vous faites preuve de curiosité, d'esprit d'initiative et d'autonomie, de flexibilité et d'ouverture d'esprit ;

Vous avez des capacités d'organisation, de remise en question, de résistance au stress et êtes force de proposition.

Vous êtes discret et êtes adaptable aux changements.



Vous êtes passionné par votre métier, avez des bases solides en cuisine traditionnelle et une bonne connaissance de la méthode HACCP.

Conditions offertes :

CDI à Temps plein

Temps de travail annualisé - Horaires postés sans coupure - travail le soir, les weekends et jours fériés selon planning d'occupation de la Maison

Poste basé à Lille – rue Hippolyte Lefebvre

Statut non-cadre

Poste à pourvoir mi-juin

Candidature (CV + lettre de motivation) à adresser par mail à l'attention du service Ressources Humaines (recrutement@lille.catholique.fr) sous la référence SCMP6_2024.04

