

# Civils de la Défense

Plateforme de recrutement de personnel civil  
contractuel du ministère des Armées

## SECOND DE CUISINE F/H

Type de contrat	Prise de fonction souhaitée	Localisation
CDD 2 ans renouvelable	01/06/2024	Mourmelon-le-Grand, 51, Marne, Grand Est
Niveau d'études	Domaine professionnel	Niveau d'expérience
Détenir au moins un diplôme CAP/BEP	Production culinaire	Débutant (0 à 5 ans)
Rémunération	Avantages liés au poste	Télétravail
1 575€ à 1 750€ mensuel net 24 230€ à 26 925€ annuel brut (selon expérience)	Restauration collective Parking RTT	Non

### Descriptif de l'organisation

Le ministère des armées assure la protection du territoire, de la population et des intérêts français. Il est également impliqué dans les missions de service public. Pour la réalisation de ses missions, le ministère des armées emploie, outre les militaires, plus de 60 000 civils en France et à l'étranger. Les agents civils apportent leurs compétences techniques ou administratives dans le cadre de missions à forts enjeux ! Devenez Civils de la Défense : contribuez à un monde plus sûr en rejoignant le ministère des armées en CDD ou en CDI !

Le Groupement de soutien de la base de défense (GsBdD) est un organisme du Service du Commissariat des Armées (SCA) qui assure des missions d'administration générale et d'appui à caractère opérationnel comme l'habillement, le soutien humain, le transport, la restauration, l'hébergement, les achats, les finances ou l'administration du personnel au profit des organismes du Ministère des armées.

### Descriptif des missions

Rattaché au Groupement de soutien de la base de défense (GSBdD) de MOURMELON-MAILLY (51) et sous la responsabilité de notre chef de cuisine, vous serez en charge de préparer, cuisiner et dresser des plats selon tout type de restauration ou de prestation (buffets, cocktails, etc.), évaluer la quantité et la qualité nécessaire des matières premières et des produits finis en fonction de la production à assurer. Dans le cadre de vos missions, vous serez amené à :  
· Préparer et dresser des plats selon tout type de restauration ou de prestation (buffets, cocktails, ...)  
· Préparer les plannings de tâches  
· Appliquer et faire appliquer les pratiques normalisées de restauration  
· Participer à l'élaboration des menus  
· Contrôler et/effectuer la production, la distribution et le l'envoi des repas  
· Contrôler le respect des consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité du travail  
· Assurer l'organisation et l'entretien du poste de travail, des matériels et des équipements dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité  
· Réaliser les cuissons  
· Contrôler la distribution et l'envoi des repas (propreté, quantité, température, etc...)

## Profil recherché

Vous êtes dynamique, polyvalent et appréciez le travail en équipe.

Vous connaissez les normes d'hygiène et de qualité des produits alimentaires, ainsi que l'organisation d'un service de restauration collective.

Vous êtes force de proposition dans l'élaboration de menus.

Vous savez utiliser et entretenir du matériel de restauration collective.

- Rémunération : à partir de 1600 € net (selon expérience) • Spécificités du poste : Heures supplémentaires possible en fonction de l'activité / Travail sur un cycle de 4,5 jours par semaine / peut être amené à travailler 4 week-end par an / port de charge • Restauration sur place avec contribution employeur • Localisation : MOURMELON LE GRAND (51) proche REIMS et CHALONS EN CHAMPAGNE • Possibilité de logement sur place
- Activités de loisirs sur place

## Process de recrutement

- Si votre candidature est présélectionnée, vous serez contacté(e) par téléphone pour apprécier vos attentes et motivations.
- Si vous êtes sélectionné(e) après cette première étape, vous serez reçu(e) en entretien par l'employeur et éventuellement le service des ressources humaines.
- Vous serez à l'issue de cet entretien informé(e) par l'employeur des suites données à votre candidature.