



## - SECOND.E DE CUISINE (H/F) -

Depuis sa création, l'UCPA n'a qu'une vocation, permettre à tous d'accéder au sport dans un esprit de partage, de solidarité et de cohésion sociale. Fondée sur la passion du sport, l'UCPA, au fil des décennies, est devenue LA référence des vacances sportives permettant aux jeunes comme aux moins jeunes d'accéder à tous les sports encadrés par des professionnels reconnus et diplômés. Plus qu'un job, l'UCPA est une aventure humaine où l'apprentissage de soi et des autres permet de vivre des expériences uniques. L'UCPA est une véritable école de vie où le temps d'une saison comme le temps d'une carrière, progresser, s'améliorer, se dépasser pour soi comme pour les autres est un leitmotiv.

Au sein du groupe UCPA Sport Vacances, sur l'un de nos villages sportifs, rattaché.e au/à la Chef.fe de Cuisine, **vous participez à l'organisation de la restauration sur le centre.**

Vous êtes chargé.e notamment :

- De la production (poste chaud et froid) et de superviser l'équipe en lien avec le/la Chef.fe,
- D'assister et de seconder le/la Chef.fe de Cuisine,
- De veiller à l'application des règles d'hygiène (HACCP).

### Profil :

Titulaire au minimum d'un CAP Restauration, vous avez acquis une expérience de 3 ans minimum sur un poste similaire et de préférence en Restauration Collective.

Dynamique et motivé.e, vous possédez d'excellentes qualités relationnelles et avez le sens du contact.

Vous maîtrisez les outils informatiques (bases de Word et Excel).

Poste positionné en groupe 3 de la CCNS.

Vous bénéficiez de la restauration déclarée en avantage en nature, de l'hébergement en fonction des capacités du Centre, de tarifs préférentiels sur les stages ou destinations UCPA (hors destinations internationales) à l'issue d'un emploi d'une durée minimale d'un mois, d'une mutuelle.

**Pour postuler : <http://recrutement.ucpa.com/>**