

Cuisinier de collectivité confirmé (H/F)

13004 Marseille [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, est un des acteurs majeurs de la restauration collective en France.

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Son ambition : Faire que le moment du repas soit un instant à part, où chacun s'accorde une parenthèse dans sa journée de travail ; une expérience culinaire unique, saine, gourmande et conviviale.

La créativité se ressent d'abord dans l'assiette mais aussi, elle se voit dans l'aménagement, dans l'organisation des espaces de distribution et de nos modes de communication.

La restauration est un enjeu majeur qui dit beaucoup du monde que nous voulons construire.

Construisons ensemble par nos choix un avenir meilleur et faisons-le avec Passion !

Le poste

ACTUAL MARSEILLE recherche pour un de ses clients, entreprise spécialisé dans la cuisine pour collectivités, des cuisiniers H/F.

Poste longue durée, basé sur Marseille ou alentours, à pourvoir rapidement. Dans des foyers, collectivités.

Vous travaillez en autonomie, pour une collectivité.

Travail du lundi au vendredi. Possibilité de travail les week-ends, en alternance.

Salaire : selon niveau + prime PAC + primes selon le nombre de week-ends

Principales missions:

- élaborer les menus, lancer les commandes, encadrer une équipe,
- sélectionner les produits frais ou les produits en liaison froide, les préparer : éplucher, couper, émincer, vider, faire mariner, barder,
- réaliser les cuissons des légumes, des viandes, poissons : faire revenir, sauter, frire, flamber, blanchir,
- préparer les sauces, les pâtisseries,
- soigner la présentation de chaque plat,
- anticiper les préparations du lendemain,
- coordonner les commis de cuisine s'il y a lieu,
- en fin de service, nettoyer la cuisine ou le laboratoire.

Le profil recherché

Compétences :

- connaître les produits par famille et les arts culinaires,
- gérer les approvisionnements,
- connaître les règles d'hygiène et de sécurité,
- organiser le poste de travail,
- maîtriser les techniques de confection des plats à partir des denrées brutes ou de produits semi-élaborés : préparation préliminaires, cuisson, remise en température.

Inventivité pour élaborer des recettes et renouveler la carte.

capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, le sens de l'organisation, le souci de la propreté et de l'hygiène sont indispensables.

Formation :

CAP Cuisine / MC (mention complémentaire) Art de la cuisine allégée /

MC Cuisinier en desserts de restaurant / Bac pro Cuisine / Bac techno Hôtellerie + BP Cuisinier /

BTS Hôtellerie-restauration, option art culinaire, art de la table et du service.

Expérience exigée : 5 ans en autonomie et en collectivité.