


## Cuisinier de collectivité (H/F)


84000 Avignon

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Actual Avignon recrute pour un groupe intervenant en restauration collective (crèches, entreprises, maisons de retraites...).

Pour toutes vos demandes , votre équipe de l'agence Actual d'Avignon et A2i composées de Micheline ,Aneta ,Agnès et Jeanna est à votre écoute, n'hésitez pas à appeler au 04.90.89.15.01 ou par mail à [actual.avignon@groupeactual.eu](mailto:actual.avignon@groupeactual.eu)

#jobetudiant

### Le poste

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

Vous travaillez en autonomie, pour une collectivité.

Travail du lundi au vendredi.

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.

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.

## **Le profil recherché**

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 demandée de 2 ans

Taux Horaire + panier + 10% IFM + 10% CP-mutuelle intérimaire--Livret ACTUAL rémunéré

#jobetudiant