Cuisinier de collectivité (H/F)

62200 Boulogne-Sur-Mer Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 18 mois
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap
- 10.25 / heure

L'entreprise

Actual Boulogne recrute pour une entreprise de collectivité un Cuisinier de collectivité (H/F)

Le poste

Le cuisinier en collectivité est chargé de la restauration et l'alimentation, que ce soit dans le public, ou le privé. Les restaurants collectifs accueillent de nombreuses personnes, le professionnel doit donc être en mesure de préparer de grandes quantités.
Préparation des repas (nettoyage, épluchage, cuisson et dressage des produits) ;

Élaboration des menus ;

Gestion des stocks de denrées et de matériels et équipements de cuisine ;

Le profil recherché

Le cuisinier en collectivité peut être amené à travailler auprès de différents publics : personnes âgées, enfants, salariés d'entreprises ou d'administrations. Il doit donc être capable d'adapter ses menus selon ces critères, et connaître les besoins nutritionnels de chacun.

Le métier de cuisinier exige aussi des connaissances approfondies sur les produits et les différentes techniques culinaires, pour réaliser des plats variés et sains.
Le cuisinier doit maîtriser les différents protocoles sanitaires, et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.