

Cuisinier restauration collective (H/F)

82500 Beaumont-De-Lomagne [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11 / heure

L'entreprise

ACTUAL recrute dans le secteur de la restauration collective et des services. Soucieux des problématiques liées à l'alimentation, notre client recherche des personnes impliquées et respectueuses des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Le poste

Vous serez en charge des missions suivantes :

- Vous réalisez la préparation des plats
- Vous contrôlez la qualité des aliments et des préparations
- Vous participez à l'élaboration des menus
- Vous êtes garant des règles d'hygiène

Travail en équipe, travail par rotation 1 week end sur 3

Une première expérience dans le domaine de la restauration collective est la bienvenue.

Longue mission possible

Le profil recherché

Vous connaissez les techniques spécifiques à la restauration collective ainsi que les produits utilisés Vous connaissez les différents modes de distribution ainsi que la réglementation en vigueur en terme d'hygiène et de sécurité alimentaire

Vous avez de bonnes capacités organisationnelles pour gérer votre temps et celui de votre équipe