

Cuisinier de collectivité (H/F)

32000 Auch [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.07 / heure

L'entreprise

LE GROUPE ACTUAL

Acteur majeur du travail et de l'emploi en France depuis plus de 30 ans, Actual group est une entreprise patrimoniale française organisée autour de 4 métiers : travail intérimaire, recrutement, accompagnement et formation.

ACTUAL L'ISLE-JOURDAIN installée depuis 2022 au cœur de L'Isle-Jourdain, nous accompagnons les personnes tout au long de leur parcours professionnel pour favoriser votre employabilité et répondre aux besoins des entreprises sur notre territoire.

Spécialisée dans deux secteurs d'activités spécifiques (exemple secteur), nous proposons de nombreuses offres d'emploi et solutions adaptées au profil de chacun (Intérim, CDI intérim, CDI, CDD, formation...).

Nous recherchons pour notre client situé à Auch un Cuisinier de Collectivité confirmé (h/f)

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !

Anne Pommier et Shahrazad Hamdouni vous attendent **10 place de l'hôtel de ville 32600 L'isle-jourdain** de 9h à 12h puis de 14h à 18h ou bien par téléphone au **05.61.63.00.58**

Dans le cadre de sa politique diversité, Actual étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles des personnes en situation de handicap.

Le poste

Vous préparer le repas du midi et du soir pour 50 personnes.

Vos principales missions:

- maîtrise des différents régimes (Mixer - Sans Sel - Diabétique)
- 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,

Le pass sanitaire est obligatoire sur le site.

Travailler avec Actual "nom de l'agence" c'est :

- un livret actual qui vous rapporte 12% d'intérêts annuels bruts
- Un espace Intérimaire facile d'utilisation pour vos demandes (acomptes etc)
- Un parrainage bien récompensé
- Un entretien professionnel de qualité
- Un accompagnement de proximité
- Une montée en compétence possible
- La possibilité d'une stabilité à travers le CDI
- Une dématérialisation des contrats et fiches de paie pour un accès illimité, à tout moment
- Des aides et services dédiés (mutuelle, garde d'enfant, logement, location de véhicules)
- Et enfin une équipe dynamique et souriante, qui saura vous accompagner dans votre projet professionnel !

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP en Cuisine.

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