

Cuisinier de collectivité (H/F)

29860 Bourg-Blanc [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

ACTUAL BREST recherche pour l'un de ses clients spécialisé dans la restauration de structure collective, un cuisinier de collectivité H/F.

Roxanne et Anaïs de l'agence de Brest sont impatientes de recevoir votre candidature.

Votre profil correspond ? Postulez sans attendre, vous serez contacté(e) rapidement.

Collaborer avec les agences Actual de Brest, Landerneau et Landivisiau, c'est bénéficier d'un réseau d'entreprises sur tout le Finistère Nord !

Et n'oubliez pas, devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle ...

Le poste

Dans une structure collective et sous la responsabilité du chef de cuisine, vous serez en charge de :

- 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.

Travail en semaine et un week-end sur deux

2 coupures par semaine

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'un 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.

Vos 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.

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.

Expérience : 1 à 2 ans en autonomie et en collectivité.