

Cuisinier en cuisine centrale (H/F)

13700 Marignane [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 10.57 / heure

L'entreprise

Entreprise familiale créée en 2006, notre client propose plus de 16000 repas par jour pour la restauration en entreprises, en scolaire et en enseignement, en santé et médico-social ou en crèche.

Le poste

Au sein d'une cuisine centrale, votre mission consistera à :

- Elaborer les différents plats chauds et froids selon les fiches techniques de production
- Dresser les plats avant leur livraison à destination de nos convives.
- Participer à la production : à la légumerie, au conditionnement et à la plonge
- Respecter et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.
- Nettoyer votre poste de travail
- Occasionnellement, intervention en maison de retraite

3000 repas jour environ (crèches, scolaire, adultes et personnes âgées)

Travail du lundi au vendredi de 06h00 à 13h45.

Possibilité de missions ponctuelles le week end ou pendant les vacances sur une maison de retraite à Marignane.

Poste polyvalent et travail en équipe

Le profil recherché

Vous avez impérativement une formation en cuisine avec idéalement une expérience en cuisine centrale. La formation au poste en cuisine centrale est possible mais vous devez disposer de bases culinaires solides. Capacité à travailler en équipe. **Travailler avec le Groupe Actual vous garantit de nombreux avantages tels que :**

- Votre espace dédié sur le site du groupe ACTUAL et une application mobile pour des fonctionnalités toujours à portée de main.
- Un livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment, 100 % garanti par l'état.
- Une majoration de votre salaire brut d'environ 20% (.10% IFM et 10% congés payés),
- Un accès à un coffre-fort COFFREO (dématérialisation de vos documents),
- Un accès au FASTT (une aide financière sur les accès au logement, location de voiture, garde enfants, permis de conduire et autres),
- Un accès aux formations professionnelles.
- Des entretiens de sécurisation des parcours professionnels réguliers pour maintenir et optimiser votre employabilité.