

Cuisinier collectivité (H/F)

60300 Senlis [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

L'entreprise

Notre client, une entreprise renommée dans le secteur de la restauration, est un acteur majeur du domaine avec une envergure nationale. Sous le nom d'ANSAMBLE, cette entreprise opère dans le secteur des autres services de restauration et excelle dans son domaine. Travailler pour cette société représente une opportunité unique de faire partie d'une équipe dynamique et professionnelle.

Avec une taille significative sur le marché, l'entreprise Actual Pont Sainte Maxence est fière d'être le partenaire privilégié d'ANSAMBLE pour répondre à ses besoins en recrutement de talents. Située au 8 Ter Rue Jean Moulin, 60700 PONT SAINTE MAXENCE, notre agence met un point d'honneur à fournir des services de recrutement impeccables et sur mesure pour notre client prestigieux.

En tant que collaborateur chez ANSAMBLE, vous aurez l'opportunité de rejoindre un groupe d'envergure nationale comptant **600** agences à travers le pays. De plus, vous bénéficiez de l'accès à **3** écoles de formation internes ainsi que **3** cabinets de recrutement dédiés à votre évolution professionnelle.

Avec une équipe composée de **3550** collaborateurs passionnés par leur travail et engagés à offrir des services d'excellence, ANSAMBLE incarne des valeurs telles que l'innovation, la qualité et le respect. Travailler pour cette entreprise vous offrira des opportunités illimitées pour développer vos compétences et progresser dans votre carrière professionnelle.

Le poste

L'agence Actual recherche activement un Cuisinier de collectivité (h/f) pour un poste d'une durée d'un mois à partir du 28 mars 2024, mission sur du long terme. En tant que Cuisinier de restauration collective, vous aurez la responsabilité de produire et distribuer les repas au sein d'une structure de restauration collective. Votre rôle consistera également à mettre en place les protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire, organiser et gérer les approvisionnements, et encadrer une équipe.

Dans ce cadre, vous serez amené à travailler en station debout pendant 28 heures par semaine. Le salaire proposé est de 11.92 € par heure. 2 week end sur 3 travaillés.

Cette opportunité s'adresse à des professionnels passionnés par la cuisine collective, dotés d'un grand sens de l'organisation et des responsabilités. Si vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et participer activement à la satisfaction des convives, ce poste est fait pour vous.

Nous recherchons un individu capable de faire preuve de rigueur, de créativité culinaire et possédant d'excellentes compétences en gestion d'équipe. Vous devrez également démontrer une parfaite maîtrise des normes sanitaires en vigueur.

Cette mission temporaire offre l'opportunité d'enrichir votre expérience professionnelle tout en contribuant au bien-être alimentaire des usagers. Rejoignez-nous dès maintenant pour relever ce défi culinaire passionnant !

Le profil recherché

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) passionné par la cuisine et capable de travailler dans un environnement dynamique. Le candidat idéal devra démontrer les compétences suivantes :

1. Maîtrise des techniques culinaires : Le candidat devra avoir une solide connaissance des techniques de préparation, de cuisson et de présentation des plats pour assurer une qualité constante des repas servis.
2. Créativité et adaptabilité : La capacité à proposer des menus variés et équilibrés tout en s'adaptant aux contraintes spécifiques des collectivités sera un atout majeur pour ce poste.
3. Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire : Une parfaite connaissance des normes en vigueur et le respect strict des règles d'hygiène seront essentiels pour garantir la sécurité alimentaire des convives.
4. Organisation et gestion du temps : Le candidat devra être capable de gérer efficacement son temps afin de respecter les délais tout en maintenant la qualité des plats préparés.
5. Esprit d'équipe : Travailler en collaboration avec les autres membres de l'équipe pour garantir une bonne coordination en cuisine est primordial pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine collective.
6. Capacité à travailler sous pression : Être capable de rester calme et efficace même lors des périodes chargées sera un atout pour ce poste exigeant.

Nous recherchons donc un Cuisinier de collectivité (h/f) dynamique, créatif, rigoureux et doté d'un excellent sens de l'organisation. Si vous vous reconnaissiez dans ce profil et que vous souhaitez rejoindre une équipe passionnée par la gastronomie collective, n'hésitez pas à postuler dès maintenant !