

Cuisinier en collectivité (H/F)

06730 ST ANDRE DE LA ROCHE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Cuisine centrale familiale basée à Saint-André-de-la-Roche

Le poste

Nous recherchons pour l'un de nos clients basé à Saint-André-de-la-Roche, un Cuisinier de collectivité H/F.

Sous la Responsabilité du Chef cuisinier, vous serez en charge de la confection des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire de la restauration collective. Vous préparez entrées, plats, potages et desserts en grande quantité (environ 6500 repas produits par jour). Vous procédez à l'entretien et au nettoyage des matériels ainsi que de votre zone de travail. Du lundi au samedi sans coupure, 6 heures par jour et par roulement horaires.

Salaire en fonction du profil et des compétences.

Poste à pourvoir immédiatement

Le profil recherché

Titulaire d'un CAP, BEP ou BAC professionnel Cuisine, vous bénéficiez d'une expérience de 3 ans minimum en restauration collective. Bonne maîtrise de la liaison froide et des procédures en cuisine centrale. Connaissance HACCP exigée. Vous maîtrisez les régimes alimentaires.