


Cuisinier collectivité recherché (H/F)

33400 TALENCE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Bordeaux collabore avec un groupe de taille moyenne spécialisé en restauration collective.

Le poste

L'agence Actual Bordeaux est à la recherche de cuisiniers motivés pour intégrer un groupe spécialisé en restauration collective sur le secteur de Bordeaux et sa métropole.

En tant que cuisinier, vous aurez l'opportunité de participer à la réalisation d'entrées froides et chaudes, de menus variés ainsi que de plats divers. Vous serez amené(e) à manager des équipes en cuisine ou à travailler en autonomie.

Profitez d'une ambiance dynamique au sein d'un environnement professionnel diversifié : de restaurants d'entreprise de 100 à 2000 couverts (type self), à des restaurants gastro internes aux entreprises de 20 à 100 couverts, et à un restaurant de 30 à 45 couverts le midi avec préparation de paniers repas pour le soir sur demande.

Date de début : Dès que possible

Durée du contrat : 1 semaine renouvelable

Type de contrat : Temps plein - 35H/Semaine

Ce poste est à pourvoir immédiatement. Si vous êtes passionné(e) par la cuisine et prêt(e) à relever ce défi excitant, n'hésitez pas à postuler dès maintenant !

Le profil recherché

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) avec les compétences suivantes :

Compétences culinaires : Maîtrise des techniques de cuisine et capacité à préparer des repas pour un grand nombre de personnes tout en respectant les normes d'hygiène.

Gestion des stocks : Compétence indispensable pour gérer efficacement les approvisionnements et minimiser le gaspillage alimentaire.

Planification des menus : Capacité à élaborer des menus équilibrés et variés adaptés aux besoins de la collectivité.

Travail en équipe : Excellente aptitude à collaborer avec d'autres membres du personnel pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine.

Adaptabilité : Capacité à s'adapter rapidement aux changements et à gérer les imprévus avec efficacité.

Nous valorisons l'expérience et l'engagement envers l'excellence culinaire. Un candidat idéal saura conjuguer créativité et rigueur pour offrir un service de qualité.