

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.