

Cuisinier en ehpad (H/F)

33400 TALENCE [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

L'agence Actual Bordeaux collabore avec une résidence spécialisée dans l'hébergement social pour personnes âgées, située à Bordeaux, comptant entre 10 et 249 employés.

Le poste

Rejoignez notre équipe en tant que Cuisinier de collectivité (H/F) à Talence, France. Ce poste, proposé par Actual, une agence d'emploi spécialisée dans le recrutement, vous offre une excellente opportunité de carrière.

Nous recherchons activement un Cuisinier en EHPAD (H/F) pour notre client basé à Bordeaux. Vous serez responsable de la préparation et production des repas selon les normes HACCP, garantissant ainsi la satisfaction des résidents grâce à des plats de qualité adaptés aux plans de soins établis.

Votre rôle comprendra également le respect des normes d'hygiène en nettoyant régulièrement les outils et appareils de cuisine, et en maintenant l'environnement selon le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Nous recherchons une personne rigoureuse, maîtrisant la qualité des produits et capable de réaliser une finition impeccable des plats. Votre expérience en cuisine collective ou similaire sera un atout indéniable pour ce poste.

Ce poste à temps plein vous permettra de vous épanouir professionnellement dans un environnement dynamique. Vous bénéficierez d'un accompagnement personnalisé tout au long du processus et aurez l'opportunité de développer vos compétences professionnelles.

Si vous êtes passionné par la cuisine, doté d'un esprit d'équipe et souhaitez contribuer au bien-être des résidents en EHPAD, n'hésitez pas à postuler dès maintenant.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier de collectivité (h/f). Le profil idéal possède les compétences suivantes :

Compétences culinaires : Le candidat doit maîtriser les techniques de cuisine de base et avancées, être capable de préparer des plats variés de haute qualité.

Gestion du temps : Une capacité exceptionnelle à gérer le temps est requise pour assurer une préparation efficace des repas dans des délais serrés.

Hygiène et sécurité alimentaire : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle pour garantir la sécurité des repas préparés.

Travail d'équipe : Le candidat doit être capable de travailler efficacement en équipe, collaborant avec d'autres membres du personnel pour assurer un service fluide.

Adaptabilité : Une grande flexibilité est nécessaire pour s'adapter aux besoins changeants et aux divers environnements de travail.

Nous recherchons un candidat ayant une expérience significative dans le domaine de la restauration collective et une passion pour l'art culinaire.