

## Chef de cuisine (H/F)

38460 Crémieu [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 4 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

La société cliente de l'agence Actual Les Abrets en Dauphiné, avec ses **600** agences à travers le monde, est un leader mondial de la restauration collective et des multiservices, reconnu dans les secteurs de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé. Elle compte **3550** collaborateurs dédiés à son succès, ainsi que **3** écoles de formation et **3** cabinets de recrutement.

### Le poste

*ACTUAL GROUP est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit du travail pour tous. Votre agence ACTUAL est une agence d'emploi généraliste (interim, CDI, CDD, formation).*

Notre équipe vous attend pour vous conseiller et construire ensemble votre projet.

**ACTUAL** recrute **CHEF DE CUISINE (H/F)**

*Vous êtes né dans une cuisine ? Si vous souhaitez préparer les repas de votre futurs carrière vous n'avez plus qu'à postuler !*

Vos missions :

Réception des produits le matin pour la préparation des repas du midi et soir a destination des résidents.  
Inventaire des stocks et gestion des équipes de cuisine.

Poste à pourvoir dans le secteur Médico-sociale.

Horaire de journée amplitude 6h-15-17h-20h15 et possible travail le Week-End.

Salaire entre 13.5 et 15€/h + Avantage en nature et prime d'habillement // prime PAC le Week-End.

**Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :**

- 10% d'IFM et 10% d'ICP + Autres primes -> Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

## **Le profil recherché**

Profil recherché :

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

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques culinaires collectives
- Capacité à préparer des repas en grande quantité
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Niveau de maîtrise :

- Expérience professionnelle d'au moins 2 ans dans un poste similaire
- Capacité à travailler rapidement et efficacement sous pression