

# Cuisinier collectivité (H/F)

49530 OREE D ANJOU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire

10/12/2025

Durée : 16 jours

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence ACTUAL ANCENIS est un acteur majeur disposant de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

## Le poste

Titre du poste : Cuisinier de collectivité (h/f)

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que cuisinier pour un EHPAD situé à Orée d'Anjou, 49530 FR. Ici, nous valorisons la qualité et l'authenticité, car nous cuisinons sur place !

Profil recherché : Titulaire d'un CAP ou d'un BEP Cuisine, vous justifiez d'une expérience de 2 ans minimum, idéalement en restauration collective. Vous maîtrisez les normes HACCP et les repas à texture modifiée.

Vos missions :

Assurer la production culinaire

Maîtriser les repas à texture modifiée

Appliquer et respecter les procédures HACCP

Nettoyer le poste de travail

Réceptionner les marchandises

Qualités requises : Passion, créativité, rigueur, et excellentes compétences en gestion des stocks. Vous êtes reconnu pour votre professionnalisme et votre bon relationnel.

Conditions de travail : Poste à temps plein, 35 heures par semaine, du lundi au vendredi. Disponibilité requise le 25 décembre et le 1er janvier.

Contrat : CDD de 16 jours, du 10 décembre 2025 au 1er janvier 2026.

Agence : Cette offre a été postée par notre agence de recrutement spécialisée dans le secteur de la restauration collective.

Si vous êtes motivé et passionné par la cuisine, nous serions ravis de vous accueillir au sein de notre équipe !

## **Le profil recherché**

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) ayant une expertise reconnue et une passion pour la cuisine collective. Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Maîtrise des techniques culinaires : Le candidat doit démontrer une solide connaissance des techniques de préparation et de cuisson adaptées aux grandes quantités.

Gestion des approvisionnements : Une expérience avérée dans la gestion des stocks et des commandes est indispensable pour assurer une efficacité optimale.

Respect des normes d'hygiène : Il est crucial que le candidat soit rigoureux dans le respect des normes HACCP pour garantir la sécurité alimentaire.

Capacité à travailler en équipe : Le candidat doit posséder d'excellentes compétences en communication et en collaboration pour travailler efficacement avec le personnel de cuisine.

Adaptabilité et créativité : Une capacité à s'adapter aux menus changeants et à proposer des idées innovantes est fortement souhaitée.

Si vous êtes passionné par la cuisine collective et que vous possédez les compétences requises, nous vous invitons à postuler pour ce poste enrichissant.