



Cuisinier de restauration collective (H/F)

85100 Les Sables D Olonne [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 28H

 20/01/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 jour

L'entreprise

ACTUAL recherche un responsable / chef de cuisine (H/F) pour une restauration collective aux Sables d'Olonne.

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :

Une application my actual pour être autonome dans la gestion administrative (signer mes contrats, consulter mon bulletin de salaire, demander un acompte, demander un document, gérer mes relevés d'heures, mettre à jour ma disponibilité etc.)

de 10% d'IFM et 10% d'ICPP du livret Actual à 12 % d'intérêt annuel

Des Equipements de Protection Individuel de qualité

Un CSE

Une mutuelle ainsi qu'une complémentaire santé

Une offre de parrainage en carte cadeau

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

ACTUAL Les Sables d'Olonne recherche pour son client Un chef de cuisine en Restauration collective (H/F)

Le poste

Vos missions seront les suivantes

- Élaborer et planifier les menus en respectant les budgets, les besoins nutritionnels.
- Participer à la production des plats et veiller à leur qualité, leur saveur et leur présentation.
- Contrôler le respect des fiches techniques et des normes de sécurité alimentaire.
- Animer, coordonner l'équipe de cuisine (plongeurs, commis, cuisiniers...).
- Veiller à la bonne application des consignes et des procédures.
- Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes auprès des fournisseurs.
- Réceptionner les livraisons et contrôler la conformité des produits (qualité, quantité, DLC).
- Gérer les stocks et les inventaires .
- Mettre en œuvre et faire respecter les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP).
- Assurer la traçabilité des produits.
- Entretenir les locaux, les équipements et le matériel de cuisine

Poste à pourvoir au 29 septembre 2025

Horaires : Du lundi au vendredi de 7h00 à 15h00 le mercredi non travaillé

Lieu de travail : Les Sables d'Olonnes

Le profil recherché

Formation et expérience :

CAP, BEP, Bac Pro Cuisine ou diplôme équivalent.

Expérience significative d'au moins en tant que chef de cuisine en restauration collective ou à un poste similaire.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions, maintenant à vous de jouer ! Envoyez-nous votre candidature en postulant à cette annonce, ou contactez-nous par téléphone au 02 30 05 05 65