

Chef de cuisine en ehpad (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 EN EHPADE (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.

Horaires de journée amplitude 6h-15h-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 en ehpad (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