

Cuisinier en restauration collective (H/F)

59140 DUNKERQUE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 Dès que possible
 Durée : 12 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence de travail temporaire Leader est spécialisée dans le recrutement de personnel pour des missions intérimaires, offrant des solutions flexibles et adaptées aux besoins des entreprises.

Cette entreprise emploie plus de 3 000 salariés sur plus de 800 sites, étant un leader incontesté tout en préservant une approche humaine, familiale et proche de ses collaborateurs et clients.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Cuisinier (h/f) et contribuez à la préparation et à la production de repas savoureux, tout en respectant les menus établis. Vous appliquerez les règles HACCP et les normes d'hygiène et de sécurité avec rigueur.

Votre rôle inclura la gestion des cuissons, des textures et des régimes spécifiques, ainsi que la participation au nettoyage et à l'entretien du matériel et des locaux. Vous travaillerez en étroite collaboration avec le personnel de cuisine et de service pour offrir une expérience exceptionnelle à nos clients.

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences culinaires dans un environnement professionnel et stimulant.

Le profil recherché

Le poste recherché est pour un Cuisinier (h/f), idéalement pour un candidat possédant les caractéristiques suivantes :

Nous recherchons une personne qui saura faire preuve de créativité culinaire et d'un sens aigu de l'organisation. Le candidat doit être capable de travailler efficacement en équipe tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une passion pour la cuisine et la volonté d'apprendre et de se perfectionner sont des atouts essentiels pour ce poste.