

Cuisinier en collectivité (H/F)

44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, un expert en restauration collective sous contrat, opère dans des établissements tels que les cantines scolaires et les résidences pour seniors, et bénéficie du soutien de l'agence Actual Nantes HRT.

Le poste

Titre du poste : Cuisinier de collectivité (H/F)

Nous recherchons un Cuisinier confirmé pour intégrer une équipe dynamique à La Chapelle sur Erdre (44240). Ce poste offre une opportunité unique de rejoindre un environnement stimulant.

Missions :

- Réalisation des préparations culinaires avec soin.
- Respect rigoureux des fiches techniques et des normes d'hygiène (HACCP).
- Organisation optimale du poste de travail.
- Collaboration en équipe et soutien à la production.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne avec une expérience confirmée en cuisine, faisant preuve d'autonomie, de rigueur et d'un fort esprit d'équipe. La capacité à s'adapter à un planning tournant est essentielle.

Conditions du poste :

- Poste à pourvoir dès que possible.
- Planning tournant avec travail 1 week-end sur 2.
- Mission intérim de 3 mois, avec CDI à la clé.

Ce poste est proposé par l'agence **ACTUAL NANTES HRT**, reconnue pour son expertise dans le recrutement de professionnels qualifiés.

Le profil recherché

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) avec des compétences spécifiques pour rejoindre notre équipe dynamique.

Compétences essentielles :

Le candidat doit posséder une solide expérience en préparation de repas pour un grand nombre de personnes, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une attention particulière aux détails est cruciale pour maintenir la qualité des plats servis.

Une connaissance approfondie des régimes alimentaires variés et la capacité à adapter les menus en conséquence est également requise. Le candidat doit être capable de travailler efficacement sous pression et de gérer plusieurs tâches à la fois.

Enfin, une excellente capacité de communication et un esprit d'équipe sont indispensables pour assurer un service fluide et collaboratif au sein de la cuisine.