

Cuisinier collectivité (H/F)

44150 ANCENIS ST GEREON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

L'agence Actual d'Ancenis collabore avec une entreprise renommée dans le secteur de la restauration collective, comptant entre 10 et 249 employés, et spécialisée dans les services de restauration diversifiés.

Le poste

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Ancenis St Géréon (44150 FR). Ce poste est proposé par une agence de recrutement renommée.

En tant que cuisinier, vous serez responsable de l'élaboration complète des repas, de l'entrée au dessert, en passant par le plat principal. Vous établirez des menus créatifs, travaillerez des produits frais et vous maîtriserez les cuissons ainsi que le dressage des plats.

Le poste est à temps plein avec un rythme de travail en journée, parfaitement adapté à la restauration collective. Vous bénéficierez de 35 heures par semaine pour exprimer votre talent culinaire.

Ce contrat temporaire de 2 mois débutera le 29 janvier 2026. Ne manquez pas cette opportunité enrichissante pour développer vos compétences et contribuer à une équipe passionnée.

Le profil recherché

Profil du Candidat pour le Poste de Cuisinier de Collectivité (h/f)

Nous recherchons un cuisinier de collectivité compétent et passionné, capable de préparer des repas pour un grand nombre de personnes tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat idéal doit posséder une expérience significative en restauration collective et être capable de gérer efficacement le temps et les ressources.

Il est essentiel d'avoir une bonne connaissance des régimes alimentaires spéciaux et des allergies alimentaires pour répondre aux besoins diversifiés des convives.

Des compétences en gestion d'équipe et une capacité à travailler sous pression sont également requises pour assurer un service fluide et organisé.

Le cuisinier doit être flexible et prêt à travailler selon des horaires variables, y compris les week-ends et les jours fériés.