

Cuisinier collectivité (H/F)

30230 BOUILLARGUES [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI

Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Nîmes collabore avec une entreprise dynamique et innovante, soutenue par un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Travailler avec Actual Nîmes vous garantit de nombreux avantages :

- My Actual application mobile avec des fonctionnalités toujours à portée de main (Acompte, Epargne,base documentaire)
- Le meilleur livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment,
- Un prime parrainage de 70€/filleule
- Une majoration de votre salaire brut d'environ 20% (10% IFM et 10% congés payés),
- L'accès au FASTT (aide financière, accès au logement, location de voiture, garde enfants)

Le poste

Nous recherchons un employé polyvalent en restauration collective pour intégrer une équipe dynamique à Bouillargues. Ce poste est à pourvoir dès que possible.

Vos missions incluent la mise en barquette, la préparation froide de salades, desserts, et le mixage. Vous travaillerez dans un environnement sous 5°C.

Ce poste est en temps plein, avec un horaire de 6h à 13h, totalisant 35 heures par semaine.

Profitez des avantages tels que les tickets restaurant et les kadéos en fin d'année.

Cette opportunité est publiée par une agence renommée, prête à vous accompagner dans votre carrière.

Rejoignez-nous pour enrichir votre expérience professionnelle dans un cadre convivial et motivant !

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Cuisinier de collectivité (h/f) :

Le candidat idéal doit posséder des compétences solides en préparation et élaboration de repas pour un grand nombre de personnes, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une expérience préalable dans une cuisine collective est fortement souhaitée.

Il est essentiel d'avoir une capacité à travailler en équipe et de faire preuve de flexibilité pour s'adapter aux différents horaires et besoins de service. Une attention particulière aux détails est nécessaire pour garantir une qualité constante des repas.

La maîtrise des techniques culinaires de base, ainsi qu'une connaissance approfondie des régimes alimentaires spéciaux, sont indispensables pour ce poste. Le candidat doit également être capable de gérer les approvisionnements et de contribuer à la réduction des coûts sans compromettre la qualité.

En somme, nous recherchons un professionnel passionné par la cuisine collective, capable de travailler sous pression et de maintenir un haut niveau de service en toutes circonstances.

L'entreprise n'est pas accessible en transport en commun.