

Cuisinier collectivité (H/F)

44340 BOUGUENAIS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, spécialiste de la restauration collective sous contrat, intervient dans divers établissements tels que les cantines scolaires et les résidences pour seniors, et collabore avec l'agence Actual Nantes HRT.

Le poste

Vous êtes passionné par la cuisine et souhaitez transformer chaque repas en un moment de plaisir pour les résidents ? Nous avons besoin de vous !

Votre mission :

Préparer et dresser des plats savoureux, tout en respectant les normes d'hygiène, parce que manger propre est essentiel. Vous devrez également gérer un peu de stock et garder la cuisine impeccable.

Qualités recherchées :

Nous recherchons quelqu'un avec de l'expérience en collectivité, autonome, rigoureux et motivé, qui souhaite faire partie d'une équipe sympathique et dynamique.

Informations clés :

Horaires : Lundi Jeudi, 14h à 21h30

Contrat : Mission longue durée Intérim

Taux horaire : 12,30€

Durée du contrat : 3 mois

Temps partiel : Non (28h/Semaine)

Rejoignez-nous et faites la différence dans un cadre collectif dynamique !

Agence : ACTUAL NANTES HRT

Le profil recherché

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

Le candidat doit posséder une solide expérience en cuisine collective, avec une capacité démontrée à gérer la préparation de repas pour un grand nombre de convives. Une attention particulière est accordée à la qualité et à la présentation des plats.

Une maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle. Le candidat doit être capable de travailler efficacement sous pression et de s'adapter aux exigences changeantes d'une cuisine de collectivité.

Des compétences en gestion d'équipe sont également souhaitées, car le candidat devra parfois superviser d'autres membres du personnel de cuisine. Une flexibilité horaire est requise pour répondre aux besoins opérationnels.

Enfin, le candidat doit faire preuve de créativité et d'innovation dans la création de menus variés et équilibrés, tout en respectant les contraintes budgétaires.