

## Cuisinier de collectivité (H/F)

39570 Hauteroche [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

### L'entreprise

L'agence Actual de Poligny collabore avec une entreprise spécialisée dans la restauration collective.

### Le poste

Titre du poste : Cuisinier de collectivité (h/f)

Nous recherchons un(e) cuisinier(e) talentueux(se) pour rejoindre notre équipe dynamique à Hauteroche, 39570 FR.

En tant que cuisinier(e) de collectivité, vous serez chargé(e) de préparer et cuisiner des mets selon le plan de production culinaire, tout en respectant les règles d'hygiène et la charte qualité de l'établissement. Vous garantirez les préparations culinaires et le dressage, et aurez également l'opportunité d'élaborer des plats et des menus variés.

Ce poste est proposé en contrat à durée déterminée, à partir du 19 janvier 2026. Il s'agit d'un poste à temps plein, avec une durée de travail de 35 heures par semaine.

Cette offre est publiée par notre agence spécialisée dans le recrutement culinaire, dédiée à connecter les talents culinaires avec les meilleures opportunités.

Rejoignez-nous et apportez votre passion et votre créativité à notre équipe !

### Le profil recherché

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

Nous recherchons un candidat avec un ensemble de compétences solides pour le poste de Cuisinier de collectivité. Le candidat idéal doit posséder une expérience significative dans la préparation de repas pour de grands groupes, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il est essentiel que le candidat ait une maîtrise approfondie des techniques culinaires, ainsi qu'une capacité à planifier des menus variés et équilibrés. Une attention particulière sera accordée aux compétences en gestion de stock et en commande de fournitures, afin de garantir une efficacité optimale dans la cuisine.

Compétences requises :

- Excellente connaissance des normes HACCP.
- Expertise en cuisine collective avec une capacité à s'adapter à différents régimes alimentaires.
- Aptitude à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec le personnel de service.
- Capacité à gérer la pression et à respecter les délais.

Un diplôme en arts culinaires ou une qualification équivalente serait un atout précieux. Nous valorisons également une expérience antérieure dans un environnement similaire.