

Cuisinier collectivité (H/F)

16340 L ISLE D ESPAGNAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 06/04/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 9 jours

L'entreprise

L'agence Actual à Angoulême collabore avec une entreprise de restauration collective de notre région, engagée dans une croissance durable alliant efficacité économique, respect environnemental et valeurs sociales, tout en ayant une passion pour la cuisine, l'agriculture, la formation et la nutrition. Travailler avec l'agence Actual c'est bénéficier également de nombreux avantages (mutuelle, livret CET rémunéré à 12%, goodies). Vous pourrez compter sur une équipe d'agence professionnelle, à votre écoute.

Le poste

Nous recherchons pour notre client, deux cuisiniers expérimentés (H/F) pour intervenir au sein de cuisines d'entreprises.

Dates du contrat : Du 6 au 17 avril 2026, pour une durée de 9 jours.

Vos missions incluront la préparation des repas et des assiettes, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Vous serez en charge de préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire et de garantir la qualité des préparations et leur dressage.

Horaires : Journée, à raison de 35 heures par semaine.

Le poste est basé à L'Isle d'Espagnac (16340), France.

Le profil recherché

Pour le poste de Cuisinier de collectivité (h/f), nous recherchons un(e) candidat possédant un ensemble de compétences spécifiques.

Le candidat idéal doit avoir une maîtrise exemplaire des techniques de cuisson et de préparation des plats en grande quantité. Une expérience solide dans la gestion de cuisines collectives est essentielle.

Une capacité à maintenir les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est requise. Le candidat doit également être capable de travailler en équipe tout en démontrant un leadership efficace.

La connaissance des régimes alimentaires spécifiques et la capacité à adapter les menus en conséquence sont des atouts importants. Une attention particulière aux détails et une organisation rigoureuse sont également attendues.

Enfin, le candidat doit être flexible et capable de s'adapter aux besoins changeants des collectivités.