

Chef cuisinier en collectivité (H/F)

34770 GIGEAN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

"Cuisinez l'avenir avec un acteur engagé du manger local."

Acteur majeur du secteur, nous nous distinguons par un engagement fort en faveur du développement durable et des circuits courts. Nous croyons qu'une restauration responsable passe par le respect des producteurs locaux et de la saisonnalité. Si vous souhaitez exercer votre métier avec du sens, dans une structure qui valorise autant la qualité de l'assiette que l'épanouissement de ses collaborateurs, nous sommes faits pour nous entendre.

Le poste

Vos missions :

Préparation de la prestation culinaire (500 à 600 repas/jour)

Rédaction du plan de production dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, en déterminants les tâches de chaque membre de l'équipe

Gestion des approvisionnements et des stocks

Assurer la conformité des productions culinaires

Animer des réunions régulières favorisant la cohésion d'équipe et la participation des travailleurs en situation de handicap

Assurer la montée en compétences des membres de l'équipe afin de favoriser leurs évolutions professionnelles

Garantir les process de productions.

Le profil recherché

Et vous ?

Vous êtes titulaire d'une formation de type CAP/BEP ou BTS en restauration/cuisine

Vous justifiez d'une première expérience réussie sur un poste équivalent ?