

Cuisinier collectivité recherché (H/F)

16130 SEGONZAC [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 9 jours

L'entreprise

L'agence Actual Angoulême collabore avec une entreprise de restauration collective régionale, qui s'engage dans une croissance durable en alliant efficacité économique, respect de l'environnement et valeurs sociales, tout en intégrant divers domaines tels que la cuisine, l'agriculture, la formation et la nutrition.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Cuisinier de collectivité (h/f) à Segonzac (16130) en France !

Notre client recherche deux cuisiniers expérimentés . Vous interviendrez au sein de cuisines d'entreprises pour la préparation des repas, l'élaboration des assiettes et le respect des règles d'hygiène les plus strictes.

Votre mission consistera à préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, tout en respectant les normes de sécurité alimentaire et la charte qualité de l'établissement. Vous serez chargé d'assurer et garantir la qualité des préparations culinaires et leur dressage.

Horaires de journée, avec un contrat de 9 jours à temps plein (35 heures par semaine). Ce poste est idéal pour ceux qui souhaitent enrichir leur expérience dans un cadre professionnel stimulant.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter l'agence responsable de cette offre. Ne manquez pas cette opportunité de mettre en valeur vos compétences culinaires dans un environnement valorisant !

Le profil recherché

Le poste à pourvoir est celui de Cuisinier de collectivité (h/f). Nous recherchons un candidat possédant des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise adéquat pour exceller dans ce rôle.

Le candidat doit posséder une expertise en cuisine collective, capable de préparer des repas pour un grand nombre de personnes tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une attention particulière est accordée à la capacité à élaborer des menus équilibrés et nutritifs.

Il est essentiel de démontrer une maîtrise des techniques culinaires avancées ainsi qu'une capacité à travailler efficacement en équipe. La gestion des stocks et la connaissance des régimes alimentaires spéciaux sont également requises.

Une expérience préalable en tant que cuisinier dans un environnement similaire est fortement souhaitée, afin d'assurer une adaptation rapide et efficace au sein de notre équipe.