

Cuisinier collectivité (H/F)


91200 ATHIS-MONS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 300 jours

L'entreprise

L'agence Actual Rungis collabore avec une entreprise leader en restauration collective, forte de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement, et employant 3550 collaborateurs en France.

Le poste

Offre d'emploi : Cuisinier de collectivité (h/f)

Nous recherchons un cuisinier de collectivité passionné et expérimenté pour rejoindre notre équipe dynamique à Athis-Mons (91200). Ce poste offre une opportunité unique de travailler dans un environnement stimulant où votre expertise sera valorisée.

Type de contrat : INTERIM LONGUE MISSION

Du lundi au vendredi de 5H à 12H

Date de début : Dès que possible

En tant que cuisinier de collectivité, vous serez responsable de garantir le respect des normes d'hygiène tout en démontrant une grande autonomie. Ce poste est à temps plein avec 35 heures par semaine, vous permettant de vous consacrer pleinement à votre passion.

Ce poste est proposé par une agence réputée, dédiée à vous offrir un environnement de travail agréable et propice à votre développement professionnel.

Salaire 12,30€/H + IFM + CP

Rejoignez-nous et mettez votre talent au service de notre communauté !

Le profil recherché

Pour le poste de Cuisinier de collectivité (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences suivantes :

Compétences culinaires : Le candidat doit avoir une expertise en préparation de repas pour un grand nombre de personnes, en respectant les normes de qualité et d'hygiène.

Gestion du temps : Une capacité exceptionnelle à gérer le temps est essentielle pour assurer la ponctualité et l'efficacité du service.

Connaissance des normes HACCP : Le candidat doit maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir un environnement de travail sûr et sain.

Travail en équipe : Un esprit de collaboration est crucial pour travailler efficacement au sein d'une équipe dynamique.

Créativité culinaire : Le candidat doit être capable de proposer des menus variés et innovants, tout en respectant les contraintes budgétaires.

Nous recherchons un candidat motivé, passionné par la cuisine collective, et capable de s'adapter aux besoins variés de notre établissement.