

## Cuisinier de collectivité (H/F)

79000 NIORT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 semaines

 € 12.3 / Heure

### L'entreprise

Découvrez notre client, une entreprise de restauration collective, familiale et indépendante, située à Niort et ses alentours.

**Actual Intérim Niort, c'est une équipe dynamique de 3 personnes Romain, Cécilia et Noémie prêts à vous accueillir avec le sourire ! Toujours au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences, nous avons un objectif simple : construire ensemble votre avenir professionnel. Et la cerise sur le gâteau ? Profitez de nos nombreux avantages tels que : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle intérimaire.**

### Le poste

Notre client recherche pour un de ses établissement, un(e) **cuisinier(e) de collectivité (h/f)**. Le cuisinier en collectivité prépare des repas en quantité tout en garantissant qualité, équilibre alimentaire et respect strict des normes d'hygiène.

#### **Vos missions :**

- Prépare et cuisine les repas selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Assure et garantit les préparations culinaire et leur dressage
- Adapter les textures des repas selon régime (repas mixés, hachés...)
- Gérer correctement la conservation des produits alimentaires
- Appliquer des règles strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir la sécurité des résidents

#### **Conditions du poste :**

- Horaire de week-end : 7H30-13H et 17H30-19H30 (Travail 1/2 week-end)
- Horaire de semaine :- horaire de coupure à prévoir
- Rémunération : 12.30€/h

**Intéressés ? 1, 2, 3, Postulez !**

### Le profil recherché

## **Savoir-faire :**

- Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
- Préparer des plats culinaires
- Réaliser des techniques de préparation culinaire en collectivité
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Entretien des équipements de cuisine professionnelle

## **Savoir-être :**

- Faire preuve d'autonomie
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de contrôle de soi
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Si vous avez un diplôme ou une certification en cuisine/ production culinaire et une expérience en tant que cuisinier(e) en collectivité/restauration traditionnelle. Nous recherchons une personne proactive, créative et rigoureuse, capable de travailler sous pression dans un respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.