

Cuisinier collectivité (H/F)

87280 LIMOGES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, reconnu mondialement, est un leader de la restauration collective, offrant chaque jour des repas savoureux et équilibrés grâce à son savoir-faire culinaire développé en France, et privilégie des partenariats locaux pour une alimentation responsable.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Cuisinier de collectivité (h/f) à Limoges. Ce poste vous offre l'opportunité de démontrer vos compétences culinaires dans un environnement stimulant.

Vos missions :

- Préparation rapide : Vous serez en charge de l'épluchage, de la taille des légumes et de la découpe des viandes en grande quantité.

- Envoi massif : Vous maîtriserez les cuissons sur gros appareils tels que les fours vapeur et les sauteuses industrielles.

- Polyvalence : Vous devrez être capable de jongler entre le poste froid (entrées/desserts) et le poste chaud selon les besoins du jour.

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences culinaires au sein d'une équipe professionnelle et engagée.

Ce poste est proposé par notre agence spécialisée dans le recrutement de talents culinaires. Nous vous accompagnons pour réussir dans votre carrière.

Le profil recherché

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) avec une expertise et des compétences spécifiques. Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Maîtrise des techniques culinaires : Le candidat doit avoir une connaissance approfondie des techniques de préparation et de cuisson des aliments pour grands volumes.

Gestion des stocks : La capacité à gérer efficacement les stocks et les approvisionnements est essentielle pour garantir une continuité dans le service.

Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Une compréhension et une application rigoureuses des normes HACCP sont indispensables.

Travail en équipe : Le candidat doit être capable de collaborer efficacement avec le personnel de cuisine et de salle pour assurer un service de qualité.

Adaptabilité : Être flexible et capable de s'adapter rapidement aux changements de menus ou d'horaires est crucial.

Nous recherchons un professionnel dynamique, engagé et passionné par la cuisine collective, prêt à relever des défis quotidiens dans un environnement de travail stimulant.