

Chef de cuisine collective (F/H)

30200 BAGNOLS SUR CEZE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

L'agence Actual Nîmes collabore avec une entreprise dynamique et innovante, soutenue par un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Travailler avec Actual Nîmes vous garantit de nombreux avantages :

- My Actual application mobile avec des fonctionnalités toujours à portée de main (Acompte, Epargne,base documentaire)
- Le meilleur livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment,
- Un prime parrainage de 70€/filleule
- Une majoration de votre salaire brut d'environ 20% (10% IFM et 10% congés payés),
- L'accès au FASTT (aide financière, accès au logement, location de voiture, garde enfants)

Le poste

Nous recherchons un Chef de Cuisine Collective pour rejoindre une équipe dynamique au sein d'un établissement de santé situé à Bagnols-sur-Cèze (30200).

Vous travaillerez du lundi au vendredi, de 7h30 à 15h. Le poste est à pourvoir dès que possible.

- Encadrer, animer l'équipe de cuisine et en coordonner l'activité.
- Gestion de stock : approvisionnement de proximité, lutte contre le gaspillage alimentaire et les autres objectifs en lien avec la loi Egalim
- Concevoir des menus adaptés aux patients
- Réceptionner les livraisons de denrées et contrôler leur conformité
- Participer aux tâches de nettoyage des matériels de cuisine et de la cuisine
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Rejoignez-nous et contribuez à faire la différence dans le monde de la cuisine collective !

Le profil recherché

Profil du candidat recherché pour le poste de Chef de cuisine (h/f) :

Nous recherchons un candidat justifiant d'une expérience réussie de minimum 3 ans sur un poste similaire.

Des compétences en :

- gestion d'équipe
- **hygiène** alimentaire
- **gestion des** coûts et budgets

Le candidat doit également démontrer une passion pour la gastronomie et un engagement envers l'amélioration continue et l'innovation dans le domaine culinaire.