

Coordinateur de cuisine (H/F)

34830 JACOU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 04/05/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

spécialisé dans la cuisine collective

Le poste

Annonce coordinateur cuisine (H/F) - Agence ACTUAL Montpellier - Saint Jean de Védas

ACTUAL, acteur de référence sur le marché du travail grâce à ses solutions innovantes pour l'emploi et les compétences, vous donne l'opportunité de mettre à profit vos talents. Nous vous proposons des postes adaptés à votre profil et un accompagnement sur mesure pour construire votre avenir professionnel. L'agence ACTUAL Montpellier - Saint Jean de Védas recherche un coordinateur de cuisine à Jacou et ses alentours.

Vos missions :

- La préparation de la prestation culinaire (500 à 600 repas/jour) dans le respect de la réglementation en vigueur et à partir des besoins nutritionnels et diététiques de la clientèle (usagers et professionnels des établissements UNAPEI) en lien avec le plan alimentaire et les menus,
- La rédaction du plan de production dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, en déterminants les tâches de chaque membre de l'équipe,
- L'organisation du travail en lien avec les membres de l'équipe composée de 2 moniteurs d'atelier, 2 OP et une dizaine de travailleurs en situation de handicap (répartition des tâches, plannings),
- La gestion des approvisionnements et des stocks nécessaires à la production culinaire en vous appuyant sur des fiches techniques et des données prévisionnelles d'activités,
- La conformité des productions culinaires en vous assurant du respect du plan de maîtrise sanitaire et de la méthode HACCP,
- La sensibilisation aux pratiques écologiques (tri sélectif et biodéchets) et à l'optimisation des ressources (eau, électricité, produits), L'animation de réunions régulières favorisant la cohésion d'équipe et la participation des travailleurs en situation de handicap,
- La montée en compétences des membres de l'équipe afin de favoriser leurs évolutions professionnelles,
- La gestion des situations potentiellement conflictuelles en lien avec la cheffe de service et les professionnels du pôle médico-social, Garantir les process de productions.

Conditions de travail :

- Travail en équipe
- Application des règles de sécurité en vigueur

Les avantages ACTUAL :

- Rejoindre ACTUAL Montpellier - Saint Jean de Védas, c'est bénéficier de nombreux atouts :
- Un accompagnement personnalisé tout au long de votre mission
- Un Compte Épargne Temps avec une rémunération à 12%
- La possibilité de demander des acomptes
- Des services d'aide dédiés : mutuelle, garde d'enfants, logement, location de véhicules Une gestion administrative 100% dématérialisée (contrats, bulletins de paie, etc.)
- L'opportunité d'acquérir de l'expérience professionnelle
- Et surtout, une équipe dynamique, à votre écoute, pour vous accompagner au quotidien !

Rencontrez-nous sans attendre !

34 Rue Emma Blanc - 34430 Saint-Jean-de-Védas

Iman, Fanny, Camille, Eléa, Rose et Jessica seront ravies de vous accueillir et de vous proposer LA mission qui vous correspond.

Engagés pour l'inclusion

Dans le cadre de sa politique diversité, ACTUAL étudie à compétences égales toutes les candidatures, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le profil recherché

Et vous ?

- Vous êtes une personne de terrain, doté(e) d'un excellent relationnel permettant le maintien d'un climat serein. Une expérience dans le secteur médico-social serait appréciée,
- Vos qualités : organisation, rigueur, pragmatisme, aisance informatique,
- Vos capacités managériales et votre sens des valeurs, notamment de vous adapter à un public en situation de handicap seront des atouts pour réussir votre mission,
- Vous avez une excellente maîtrise des techniques culinaires, des règles d'hygiène, de la méthode HACCP et de l'outil informatique (outil de gestion matière, planification).

Alors vous êtes la personne que nous recherchons !

Votre rémunération :

- Taux horaire : salaire brut mensuel entre 2061,07 € et 3036,35 € (selon ancienneté retenue/ Ségur inclus)
- Horaires : selon le planning de l'entreprise