

## Cuisinier collectivité (H/F)

44360 ST ETIENNE DE MONTLUC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

### L'entreprise

L'agence Actual Nantes HRT accompagne un spécialiste de la restauration collective, actif dans divers établissements tels que les cantines scolaires, les EHPAD, et les restaurants d'entreprises, avec une taille d'entreprise allant de 10 à 249 employés.

### Le poste

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

Vous êtes passionné par la cuisine et recherchez un environnement dynamique et structuré ? Rejoignez notre équipe en tant que Cuisinier de collectivité et faites partie d'une brigade où la qualité, l'efficacité et la bonne humeur sont au rendez-vous.

Notre client, une entreprise renommée, recherche un(e) cuisinier(ère) pour renforcer sa brigade. Votre mission :

Réaliser des préparations chaudes et froides

Participer à la production des repas en respectant les fiches techniques

Assurer le dressage et l'envoi des préparations

Veiller au respect des normes HACCP et à la propreté de la cuisine

Travailler en coordination avec une équipe dynamique et professionnelle

Profil recherché :

Expérience en cuisine collective, restauration traditionnelle ou santé appréciée. Vous êtes organisé(e), autonome et réactif(ve), aimez le travail d'équipe et les services bien cadencés, et avez le goût du travail propre, rapide et efficace.

Conditions de la mission :

Travail 1 week-end sur 2

Taux horaire : 12,96 € brut/heure

Prime week-end

Avantages intérim : IFM + ICP

Mission dans un environnement structuré et stable

Pourquoi nous rejoindre ?

Parce qu'une bonne cuisine, c'est avant tout une équipe solide, une organisation efficace et des cuisiniers qui aiment ce qu'ils font. Ici, pas de routine : du rythme, du collectif et une vraie ambiance de brigade.

Durée du contrat : 3 mois (du 4 mai 2026 au 17 mai 2026)

Agence responsable : Merci de contacter notre agence pour plus de détails et pour postuler à cette opportunité unique.

## **Le profil recherché**

Profil Recherché pour le Poste de Cuisinier de Collectivité (h/f)

Nous recherchons un candidat possédant une solide expérience en cuisine collective. Le candidat doit être capable de gérer efficacement les opérations culinaires tout en maintenant des normes élevées de qualité et de sécurité alimentaire.

Le candidat doit démontrer une excellente maîtrise des techniques culinaires et être à l'aise avec la préparation de repas pour un grand nombre de personnes.

Une attention particulière est portée à la capacité du candidat à travailler en équipe et à s'adapter à des environnements de travail dynamiques. La capacité à innover et à proposer des menus équilibrés et variés est également essentielle.

Un sens aigu de l'organisation et de la gestion du temps est requis pour répondre aux exigences du poste. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité est impératif.

Nous valorisons les candidats ayant une expérience avérée dans des environnements similaires et qui possèdent une certification en sécurité alimentaire.