

## Cuisinier de collectivite (H/F)

69510 Thurins [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

### L'entreprise

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences. Notre agence Actual Lyon Lafayette recherche activement des personnes pour nos clients qui sont prestataires de service dans le domaine de la cuisine collective, dans les domaines scolaires et médicaux. ACTUAL vous permet également de profiter :

- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Du compte épargne temps ayant un taux de 12%
- D'acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

### Le poste

L'innovation et la créativité font parties de vos qualités de cuisinier pour le dressage des assiettes et pour collaborer avec votre chef de cuisine dans l'élaboration des menus.

Vous avez un rôle important dans la vérification des préparations et le respect des régimes alimentaires. Vous veillerez également au nettoyage de la cuisine, ainsi que des salles. Vous assurez le stockage des denrées, le conditionnement et la distribution de vos préparations en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

D'ailleurs, la démarche HACCP n'a plus de secret pour vous.

Poste de journée du lundi au vendredi

Horaire : 07h/15h

### Le profil recherché

Nous recherchons un candidat passionné par la cuisine pour occuper le poste de Cuisinier de collectivité. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques culinaires
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Capacité à travailler en équipe
- Adaptabilité et rapidité d'exécution

Niveau d'expérience :

- Passionné par la cuisine, vous avez validé votre CAP/BEP cuisine (ou +). Vous connaissez le terrain avec une expérience de 2 ans en restauration traditionnelle et/ou collective

Ce poste exige un cuisinier passionné, rigoureux et organisé capable de gérer les tâches culinaires au sein d'une équipe. Si vous avez le goût du challenge et que vous souhaitez mettre votre talent au service de la restauration collective, rejoignez nous !