


Cuisinier de collectivité (H/F)

26200 MONTE LIMAR [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 08/06/2026

 Durée : 14 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Entreprise de restauration collective

Le poste

Vous aimez la cuisine soignée, le travail bien organisé et les environnements où chaque geste compte ? Nous recherchons un(e) Commis de cuisine / Cuisinier H/F pour intervenir au sein d'un établissement de restauration collective.

Vos missions :

Réaliser les préparations froides : entrées, salades, desserts, assemblages Assurer le dressage et le conditionnement des préparations Participer au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) Veiller à la propreté du poste de travail et du matériel Travailler en équipe dans un environnement organisé et rythmé

Conditions du poste :

Horaires fixes : Lundi au Vendredi 7h30 à 14h30 Environ 30h/semaine Travail en journée uniquement Mission en intérim du 8 au 24 Juin, en remplacement

Un poste idéal pour un profil appréciant la stabilité, les horaires de journée et le travail en équipe dans un environnement structuré.

Le profil recherché

Première expérience réussie en cuisine indispensable

Une expérience en restauration collective serait fortement appréciée

Sérieux(se), organisé(e) et appliqué(e)

Bon esprit d'équipe et respect des consignes d'hygiène