



Cuisinier collectivité (F/H)

33270 FLOIRAC [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 06/08/2026

 Durée : 41 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence située au 170 Cours du Médoc à Bordeaux collabore avec une entreprise qui possède 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et emploie 3550 collaborateurs.

Le poste

Poste : Cuisinier de collectivité (h/f)

L'agence Actual est à la recherche de ses cuisiniers dynamiques et organisés pour un poste basé à Floirac. Sous la direction du responsable de production, vous serez en charge de réaliser des préparations froides et chaudes en restauration collective.

Vos missions incluent la confection de gâteaux, la découpe de fromages, la préparation de crudités et vinaigrettes, ainsi que la cuisson des viandes. Vous respecterez scrupuleusement les quantités prévues et la qualité attendue, tout en veillant aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Contrat : Durée indéterminée, temps plein de 35 heures par semaine, du lundi au vendredi de 7h à 14h45 évolutif sur un CDI.

Cette opportunité est un véritable défi pour ceux qui souhaitent valoriser leurs compétences dans un environnement stimulant. Si vous êtes prêt(e) à relever ce défi, n'hésitez pas à postuler dès maintenant !

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante au sein de l'agence Actual !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier de collectivité (h/f), doté d'une expertise confirmée dans le domaine culinaire. Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Compétences culinaires : Maîtrise des techniques de cuisson et préparation des repas en grande quantité, garantissant la qualité et la saveur des plats.

Gestion des stocks : Capacité à gérer efficacement les inventaires, en optimisant l'utilisation des ingrédients et en minimisant le gaspillage.

Respect des normes d'hygiène : Application rigoureuse des règles de sécurité alimentaire et d'hygiène dans toutes les étapes de préparation des repas.

Travail en équipe : Aptitude à collaborer de manière harmonieuse avec le personnel de cuisine pour assurer le bon déroulement du service.

Adaptabilité : Capacité à s'adapter rapidement aux changements de menu et aux exigences spécifiques des collectivités.

Le candidat doit démontrer un niveau de profi-cence élevé dans chacune de ces compétences pour réussir dans ce rôle exigeant et dynamique.