

Cuisinier restauration collective (H/F)

13700 MARIGNANE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

Notre client, est un des acteurs majeurs de la restauration collective en France.

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Son ambition : Faire que le moment du repas soit un instant à part, où chacun s'accorde une parenthèse dans sa journée de travail ; une expérience culinaire unique, saine, gourmande et conviviale.

La créativité se ressent d'abord dans l'assiette mais aussi, elle se voit dans l'aménagement, dans l'organisation des espaces de distribution et de nos modes de communication.

La restauration est un enjeu majeur qui dit beaucoup du monde que nous voulons construire.

Construisons ensemble par nos choix un avenir meilleur et faisons-le avec Passion !

Le poste

Au sein d'un foyer de vie pour personnes en situation de handicap sur Marignane, nous recherchons un cuisinier.

Les menus et les commandes ayant déjà été pensé vous aurez en charge la fabrication des repas. Il vous faudra réaliser 50 couverts par service, dont une partie avec des textures modifiées. Avoir déjà effectué ce type de repas sera donc un plus. Il vous faudra également entretenir votre poste de travail et faire la plonge.

Votre temps de travail s'effectuera sur un roulement de semaines à 3 jours et de semaines à 4 jours comprenant un week-end sur deux. Les horaires sont de 08h00 à 20h30 avec 2h de pause.

Si vous êtes d'un naturel dynamique, ce poste est fait pour vous!

Le profil recherché

Vous êtes dynamique et rigoureux ce poste devrait vous intéresser. Travailler avec le Groupe Actual vous garantit de nombreux avantages tels que :

- Votre espace dédié sur le site du groupe ACTUAL et une application mobile pour des fonctionnalités toujours à portée de main,
- Un livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment, 100 % garanti par l'état,
- Une majoration de votre salaire brut d'environ 20% (10% IFM et 10% congés payés),
- Un accès à un coffre-fort COFFREO (dématérialisation de vos documents),
- Un accès au FASTT (une aide financière sur les accès au logement, location de voiture, garde enfants, permis de conduire et autres),
- Un accès aux formations professionnelles,
- Des entretiens de sécurisation des parcours professionnels réguliers pour maintenir et optimiser votre employabilité.