

## Cuisinier collectivité (H/F)

87000 LIMOGES [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

L'agence située à Limoges collabore avec une entreprise disposant de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et un effectif de 3550 collaborateurs.

### Le poste

Offre d'emploi : Cuisinier de collectivité (H/F)

Nous recherchons un(e) cuisinier(ère) passionné(e) pour rejoindre notre équipe à Limoges (87000).

Missions principales :

Vous serez en charge de la production culinaire en grande quantité. Cela inclut la préparation des matières premières, la cuisson des aliments à l'aide d'équipements industriels modernes, ainsi que le dressage et le conditionnement des plats.

Un accent particulier est mis sur le respect de la diététique et des textures, en adaptant les menus selon les besoins spécifiques des convives.

La sécurité et l'hygiène sont au cœur de nos préoccupations. Vous devrez appliquer rigoureusement le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et assurer la traçabilité des produits tout en maintenant une propreté impeccable des locaux.

Informations supplémentaires :

Cette offre d'emploi est publiée par notre agence, dédiée à vous offrir des opportunités enrichissantes et à valoriser votre carrière professionnelle.

### Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier de collectivité (h/f) qui possède un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis.

Le candidat idéal doit avoir une forte capacité à préparer des repas pour de grands groupes, en respectant les normes de qualité et de sécurité alimentaire. La maîtrise des techniques culinaires est essentielle pour ce poste.

Une expérience préalable en gestion de cuisine collective est souhaitée pour garantir une organisation efficace et une gestion optimale des stocks et des approvisionnements.

Il est crucial que le candidat soit capable de travailler en équipe, en collaborant avec le personnel de cuisine pour assurer le bon fonctionnement du service.

Nous valorisons une attention particulière aux détails pour maintenir des standards élevés de présentation et de goût des plats servis.

Le candidat doit également être capable de s'adapter à des horaires flexibles, souvent nécessaires dans un environnement de restauration collective.

Enfin, des compétences en communication sont importantes pour interagir avec les membres du personnel et les clients, garantissant une expérience positive pour tous.