

Cuisinier restauration collective (H/F)

30660 GALLARGUES LE MONTUEUX [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 06/07/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

L'agence Actual Nîmes collabore avec une entreprise dynamique et innovante, soutenue par un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Travailler avec Actual Nîmes vous garantit de nombreux avantages :

- My Actual application mobile avec des fonctionnalités toujours à portée de main (Acompte, Epargne, base documentaire)
- Le meilleur livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment,
- Un prime parrainage de 70€/filleule
- Une majoration de votre salaire brut d'environ 20% (10% IFM et 10% congés payés),
- L'accès au FASTT (aide financière, accès au logement, location de voiture, garde enfants)

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique en tant que cuisinier autonome au sein d'une clinique spécialisée. Vous serez responsable de la préparation de repas adaptés à des régimes alimentaires restreints, en suivant précisément les prescriptions. Chaque assiette devra être pesée avec soin.

Votre mission commence dès le petit déjeuner et se poursuit jusqu'au repas du soir. Vous aurez l'opportunité de préparer tous les repas de la journée, incluant le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

Ce poste est proposé pour le remplacement des congés d'été du personnel permanent. Vous travaillerez en semaine ou le week-end, selon les besoins.

Vous devez être autonome et savoir mettre en place une production.

C'est un poste de cuisinier et non de commis.

Un horaire de journée de 8h à 18h30. Le taux horaire sera déterminé selon votre profil.

Le profil recherché

Pour le poste d'Employé de restauration (h/f), nous recherchons un candidat possédant un ensemble de compétences spécifiques.

Le candidat idéal doit avoir :

- une excellente capacité d'organisation pour gérer efficacement les tâches quotidiennes
- une expérience préalable en restauration, pour assurer une adaptation rapide au poste.

- capacité à travailler en équipe

- une bonne communication
- un engagement envers la qualité est crucial pour maintenir les normes élevées de l'établissement