

Chef de cuisine de collectivité (F/H)

62200 Boulogne Sur Mer [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

ACTUAL Boulogne sur mer recrute pour son client une entreprise familiale spécialisée dans la restauration collective (scolaire, d'entreprise, EPHAD) basée sur le secteur de Outreau et Boulogne sur mer ; recherche un Chef de cuisine de collectivité (H/F)

Le poste

- Assurer la production quotidienne de la restauration de l'établissement
- Participer à la réception, au contrôle et au rangement des marchandises livrées
- Concevoir et réaliser les repas
- Collaborer à la gestion du stock, du budget, suivi des commandes, inventaires
- Maîtriser et appliquer la réglementation HACCP, démarche qualité
- Entretien et nettoyage de la cuisine

Le profil recherché

Pour le poste de Chef de cuisine de collectivité (H/F), nous recherchons un candidat possédant les compétences suivantes :

- BEP/CAP ou équivalent.

- 1 à 2 ans d'expérience dans un poste similaire

Le candidat idéal devra démontrer une maîtrise des techniques culinaires de base et une capacité à travailler efficacement en équipe. Une attention particulière à la qualité et à la présentation des plats est essentielle pour ce rôle.

Horaires : 6h00 - 14h30 / 12h00 - 20h00 / 10h00 - 20h00 et 1 Week end sur 2

Salaires entre 12,31 et 13€ de l'heure

Avantages ACTUAL : 10% d'IFM + 10% d'ICP + Livret ACTUAL boosté à 12% / an

Vous cochez toutes les cases ?

Postulez dès maintenant !