

## Cuisinier en collectivité (H/F)

06320 CAP D AIL [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

### L'entreprise

Cuisine centrale familiale basée à Saint-André-de-la-Roche

### Le poste

Nous recherchons pour l'un de nos clients basé à Cap d'Ail, un Cuisinier de collectivité H/F.

Sous la Responsabilité du Chef cuisinier, vous serez en charge de la confection des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire de la restauration collective. Vous préparez entrées, plats, potages et desserts en grande quantité (environ 6500 repas produits par jour). Vous procédez à l'entretien et au nettoyage des matériels ainsi que de votre zone de travail.

Lundi au vendredi 6h-12h et samedi : 6h-11h Salaire : 2000€ brut minimum Poste à pourvoir immédiatement sur du long terme.

### Le profil recherché

Titulaire d'un CAP, BEP ou BAC professionnel Cuisine, vous bénéficiez d'une expérience de 3 ans minimum en restauration collective. Bonne maîtrise de la liaison froide et des procédures en cuisine centrale. Connaissance HACCP exigée. Vous maîtrisez les régimes alimentaires.