

## Cuisinier (H/F)

59780 CAMPHIN EN PEVELE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 01/07/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

### L'entreprise

Notre client en restauration collective, nous recherchons un(e) Cuisinier(ère) pour rejoindre notre équipe à Camphin-en-Pévèle. Vous participez à la préparation et à la production quotidienne d'environ 120 couverts dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des exigences de qualité propres à la restauration collective. Notre client en restauration collective, nous recherchons un(e) Cuisinier(ère) pour rejoindre notre équipe à Camphin-en-Pévèle. Vous participez à la préparation et à la production quotidienne d'environ 120 couverts dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des exigences de qualité propres à la restauration collective.

### Le poste

Nous recherchons un(e) Cuisinier(ère) passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à Camphin-en-Pévèle (59780).

**Contrat :** Intérim (1 mois minimum)

**Temps de travail :** Temps plein 35h hebdomadaires

**Horaires :** Horaires décalés selon planning, travail possible certains week-ends et jours fériés.

Vos missions principales :

- Préparer et cuisiner les repas selon le plan de production établi.
- Assurer la mise en place et le dressage des préparations culinaires.
- Participer à l'élaboration des menus en lien avec les besoins du service.
- Veiller au respect strict des normes HACCP, des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Réceptionner et contrôler les marchandises.
- Gérer les stocks et participer aux approvisionnements.
- Assurer le nettoyage et l'entretien du matériel et des locaux de cuisine.
- Contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au respect des bonnes pratiques environnementales.

## **Le profil recherché**

Pour le poste de Cuisinier (H/F), nous recherchons un candidat possédant les compétences et niveaux de maîtrise suivants :

- Niveau d'études requis : Souhaité Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.
- Expérience professionnelle : Idéalement 1 à 2 ans d'expérience dans un poste similaire.

Vous êtes capable de préparer et de cuisiner des plats selon les standards établis, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une attention particulière aux détails, ainsi qu'une capacité à travailler efficacement en équipe, sont essentielles pour réussir dans ce rôle.