

## Cuisinier en restauration collective (H/F)

13100 AIX EN PROVENCE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

### L'entreprise

Le client de l'agence ACTUAL AIX se distingue par la qualité des prestations dispensées à ses résidents. L'accent est mis sur la qualité de vie et de service dans un cadre privilégié. A travers vos missions, vous contribuez à faciliter le quotidien et à favoriser le lien social, tout en faisant de chaque repas un moment de plaisir et de partage dans une véritable ambiance de restaurant, aux prestations soignées.

#### **Travailler avec le Groupe Actual vous garantit de nombreux avantages tels que :**

- Votre espace dédié sur le site du groupe ACTUAL et une application mobile pour des fonctionnalités toujours à portée de main,
- Un livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment, 100 % garanti par l'état,
- Une majoration de votre salaire brut d'environ 20% (10% IFM et 10% congés payés),
- Un accès au FASTT (une aide financière sur les accès au logement, location de voiture, garde enfants, permis de conduire et autres)

### Le poste

Offre d'emploi : Cuisinier en restauration collective (H/F)

Nous recrutons un cuisinier expérimenté pour une Résidence Séniors de Haut de gamme située à Aix-en-Provence (13100).

Vous serez responsable de la préparation de repas pour 50 couverts par service, avec des régimes spécifiques (haché, mixé, sans sel, sans sucre). Votre expérience en restauration collective sera un atout majeur.

Horaires : 2 semaines avec un week-end sur deux de repos 1 semaine 4 jours travaillés et une semaine 3 jours travaillés.

Horaires en coupure 7h à 14h - 16h à 20h

Nous offrons un salaire attractif de 13 € de l'heure, ainsi que des primes de coupure, de jours fériés et de dimanche.

Si vous êtes dynamique et passionné par votre métier, ce poste est fait pour vous !

Durée du contrat : 2 mois, à partir du 26 juin 2026.

Pour plus d'informations, veuillez contacter l'agence responsable de cette offre.

## **Le profil recherché**

Profil du candidat recherché pour le poste de Cuisinier restauration collective (h/f) :

Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP. Une expérience de 3 à 5 ans dans le domaine est requise.

Les compétences clés incluent la capacité à préparer des repas en grande quantité tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une attention particulière aux détails et une aptitude à travailler en équipe sont essentielles.