

Cuisinier en collectivité (H/F)

06340 LA TRINITE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

société nationale spécialisée dans la restauration collective

Le poste

Pour une société nationale spécialisée dans la restauration collective, nous recherchons un cuisinier confirmé H/F pour un site basé à La Trinité.

Vous aurez pour missions principales :

Préparer et cuisiner les repas dans le respect des fiches techniques. Assurer la mise en place et le dressage des préparations. Participer à la réception et au stockage des marchandises. Veiller au respect des normes HACCP et des règles d'hygiène alimentaire. Entretien du matériel et des locaux de cuisine. Travailler en équipe afin de garantir un service de qualité.

Mission à pourvoir du 20 juillet 2026 au 3 août 2026
Horaires de la mission : lundi, mardi, vendredi et samedi : 11h30-19h00 et jeudi 8h-15h30
Jours de repos : mercredi et dimanche
Taux horaire brut : 13€/h

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP Cuisine ou d'une formation équivalente, une première expérience en restauration collective est appréciée. Vous êtes organisé(e), rigoureux(se) et autonome. Vous appréciez le travail en équipe et avez le sens du service. Casier judiciaire vierge.