

Cuisinier collectivité recherché (F/H)


29170 ST EVARZEC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 06/07/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 19 jours

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual Quimper, spécialisée dans les services de restauration, est un acteur majeur avec 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un cuisinier de collectivité (h/f) pour un poste situé à Saint-Évarzec (29170). Rejoignez une équipe dynamique, pour une mission du 6 au 31 juillet 2026.

Optez pour un environnement de travail stimulant avec des horaires de 7h30 à 15h, totalisant 35 heures par semaine. Ce contrat de d'un mois est une opportunité parfaite pour enrichir votre expérience professionnelle.

Ne manquez pas cette chance de faire partie d'une équipe engagée, où vos compétences culinaires seront valorisées. Postulez dès maintenant et apportez votre passion pour la cuisine collective à une entreprise renommée.

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier de collectivité (h/f) exige un candidat possédant des compétences spécifiques et un certain niveau de maîtrise. Le candidat idéal doit avoir une solide expérience dans le domaine culinaire, en particulier dans la gestion et la préparation de repas pour des collectivités.

Il est essentiel que le candidat possède une expertise en cuisine collective, avec une capacité démontrée à préparer des repas en grande quantité tout en maintenant une qualité constante. Une attention particulière doit être accordée à la santé et sécurité alimentaires, garantissant que toutes les normes de sécurité sont respectées.

Le candidat doit également être compétent en gestion des stocks et en planification des menus, afin d'optimiser les ressources disponibles et de répondre aux attentes nutritionnelles des clients. Des compétences en travail d'équipe sont indispensables, car le rôle implique de collaborer avec d'autres membres du personnel de cuisine pour assurer un service efficace et harmonieux.

Enfin, une capacité à s'adapter à des environnements de travail dynamiques et à gérer le stress est requise, afin de maintenir la performance dans des situations de forte demande.