

Cuisinier en collectivité (H/F)

16200 JARNAC [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est une entreprise de restauration collective régionale qui vise une croissance durable en alliant efficacité économique, respect de l'environnement et valeurs sociales, tout en intégrant la cuisine, l'agriculture, la formation et la nutrition.

Le poste

Offre d'emploi : Cuisinier de collectivité (H/F)

Nous recherchons un cuisinier talentueux et motivé pour rejoindre notre équipe dans un Ehpad ou une résidence sénior située à Jarnac (16200). Ce poste est une opportunité idéale pour ceux qui souhaitent contribuer à la qualité de vie des résidents grâce à des repas savoureux et bien préparés.

Contrat : contrat en intérim de 3 mois

Horaires : Variables entre 7h et 20h, avec un planning défini chaque mois. Vous travaillerez un week-end sur deux.

Temps de travail : 35 heures par semaine, à temps plein.

Compétences requises :

- Autonomie en cuisine
- Gestion des postes chaud, froid et mixés
- Dressage des assiettes
- Service
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Cette offre est proposée par notre agence spécialisée dans le recrutement de professionnels qualifiés. Rejoignez-nous pour faire la différence dans le quotidien de nos résidents et exprimer votre passion pour la cuisine !

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier de collectivité (h/f) nécessite un ensemble de compétences indispensables pour réussir dans ce rôle. Le candidat idéal doit faire preuve de maîtrise dans plusieurs domaines clés.

Compétences culinaires : Le candidat doit posséder une solide expérience en cuisine, capable de préparer des repas équilibrés pour un grand nombre de personnes.

Gestion du temps : Une capacité à organiser et à gérer efficacement le temps est essentielle pour répondre aux exigences de service.

Hygiène et sécurité alimentaire : Le respect strict des normes d'hygiène est impératif pour garantir la sécurité alimentaire.

Travail en équipe : Le candidat doit être capable de collaborer efficacement avec les autres membres du personnel pour assurer un service harmonieux.

Avec ces compétences, le candidat pourra apporter une contribution significative à l'équipe et assurer un service de haute qualité.