

Cuisinier collectivité recrutement (H/F)

29380 Bannalec [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Groupe ACTUAL, créateur d'opportunités pour les entreprises et les candidats. Au sein d'Actual CONCARNEAU, ce sont Audrey et Sophie qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels ! Les avantages de travailler avec nous : un livret d'épargne avec un taux d'intérêt jusqu'à 12%, un accompagnement personnalisé, une équipe à l'écoute de vos projets de formation, un CSE, des services d'aides, une mutuelle, du parrainage. Rejoignez-nous vite !

Le poste

Titre du poste : Cuisinier de collectivité (h/f)

Lieu : BANNALEC

Nous sommes à la recherche d'un cuisinier de collectivité pour rejoindre un établissement d'accueil. Le candidat idéal doit posséder une expérience avérée dans le domaine culinaire et être prêt à relever des défis dans un environnement exigeant.

Compétences requises :

- Créativité culinaire : Faites preuve d'innovation et de créativité dans la préparation des plats.
- Gestion du stress : Capacité à travailler efficacement sous pression tout en maintenant un haut niveau de qualité.
- Maîtrise des techniques culinaires : Compréhension approfondie des techniques de cuisson et de préparation des aliments.
- Travail en équipe : Capacité à collaborer avec d'autres membres du personnel pour assurer un service fluide.
- Hygiène et sécurité alimentaire : Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité dans la cuisine.

Démarrage prévu le 29 juin 2026. Ce poste est à temps plein, avec 35 heures par semaine.

Rejoignez-nous pour cette opportunité exceptionnelle et apportez votre talent culinaire à notre équipe. Ce poste est proposé par une agence de recrutement de renom, engagée à vous offrir une expérience enrichissante et professionnelle.

Le profil recherché

Le candidat idéal pour le poste de Cuisinier de collectivité (h/f) doit posséder une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine de la restauration collective. Il est essentiel que le candidat ait démontré sa capacité à préparer des repas en grande quantité tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat devra maîtriser les techniques culinaires essentielles et être capable de travailler efficacement en équipe. Une attention particulière sera accordée à sa capacité à élaborer des menus équilibrés et variés, adaptés aux besoins spécifiques de la collectivité.

La personne recherchée doit également être compétente dans la gestion des stocks et savoir s'adapter à des rythmes de travail soutenus. Une excellente organisation et une capacité à résoudre rapidement les problèmes sont des compétences essentielles pour réussir dans ce poste.