

Cuisinier de collectivité (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 17/08/2026

 Durée : 5 semaines

 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

L'agence Actual recherche un Cuisinier de collectivité (h/f) dynamique pour une mission basée à Saint-Thurien (29380).

Dans le cadre d'un remplacement, nous vous proposons une mission d'une durée de 5 semaines, du 17 août au 25 septembre 2026, avec une journée de doublure prévue le 13 août pour une intégration réussie.

Vos missions principales :

Vous assurez la réalisation des préparations préliminaires et la confection de plats pour un grand volume de personnes. Vous gérez également la distribution des plats tout en garantissant un entretien rigoureux du matériel. Le respect strict des règles d'hygiène et des normes HACCP est impératif pour ce poste.

Conditions de travail :

Le poste est basé sur une durée hebdomadaire de 35 heures. Les horaires sont fixés de 07h30 à 15h00, avec un repos le samedi et le dimanche. Une pause repas de 30 minutes est prévue quotidiennement.

Rejoignez nos équipes pour mettre votre expertise au service d'une restauration de qualité !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier de collectivité, nous recherchons un professionnel passionné par la restauration collective, capable de préparer des repas équilibrés et savoureux en respectant scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Le candidat idéal dispose idéalement d'une première expérience réussie en restauration et possède une formation en cuisine (CAP ou BEP), bien que votre motivation et votre rigueur opérationnelle soient tout aussi déterminantes.

Nous attendons une personne dotée d'un fort esprit d'équipe, capable de s'adapter au rythme soutenu de la production tout en faisant preuve d'une excellente organisation dans le travail.

Vous maîtrisez les techniques de cuisson, de préparation des entrées, plats et desserts, et vous êtes particulièrement attentif à la qualité des produits servis aux convives.