

Cuisinier en collectivité (H/F)

06100 NICE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 01/09/2026

 Durée : 44 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, un acteur spécialisé dans la restauration traditionnelle, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner ses projets de développement et recruter ses futurs collaborateurs au sein d'une équipe de 3550 collaborateurs.

Le poste

Dans le cadre d'une mission au sein d'une société nationale spécialisée dans la restauration collective, nous recherchons un Cuisinier confirmé (h/f). Votre mission débutera début septembre 2026.

Vos missions principales :

En tant que pilier de la cuisine, vous serez en charge de préparer et cuisiner les repas en suivant scrupuleusement les fiches techniques. Vous assurerez avec soin la mise en place et le dressage des préparations, tout en participant activement à la réception et au stockage des marchandises. Votre rigueur sera essentielle pour garantir le respect strict des normes HACCP et des règles d'hygiène alimentaire. Enfin, vous veillerez à l'entretien irréprochable du matériel et des locaux de cuisine. Le lundi matin vous vérifiez et stockez la livraison.

Horaires :

lundi : 08h-15h30

mardi, jeudi, vendredi, samedi : 11h30-19h

Repos : mercredi et dimanche

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier de collectivité (h/f), vous faites preuve d'une véritable passion pour la cuisine et d'un grand sens du service. Vous maîtrisez parfaitement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), indispensables pour garantir la qualité des repas servis quotidiennement.

Le candidat idéal possède une formation en cuisine (CAP, BEP ou Bac Pro) et justifie idéalement d'une expérience préalable en restauration collective ou traditionnelle. Vous êtes reconnu pour votre rigueur, votre capacité à travailler en équipe et votre réactivité lors des phases intenses du service.

Votre organisation et votre faculté à gérer les stocks tout en respectant les fiches techniques témoignent de votre professionnalisme. Rejoindre nos équipes, c'est intégrer un environnement dynamique où votre sens du relationnel et votre implication seront les clés de votre réussite.