

Cuisinier en collectivité antibes (H/F)

06600 ANTIBES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 7 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé dans les autres services de restauration, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner ses besoins en ressources humaines.

Le poste

L'agence Actual recherche un Cuisinier de collectivité (h/f) motivé pour rejoindre une structure à Antibes (06600).

Vous intégrez un environnement autonome où vous aurez la responsabilité de la production culinaire pour une vingtaine de couverts. Production des plats à J+1 et remise en température.

Vos missions principales seront les suivantes : réception des livraisons, pointage et rangement dans l'économat, application stricte des normes HACCP et de la traçabilité. Vous assurerez la découpe, la cuisson, production ainsi que la remise en température des plats.

Il s'agit d'un poste à temps plein de 35 heures par semaine.

Repos : mercredi et dimanche

Horaires : 11h30-19h avec 30 min de pause / jeudi : 8h30-15h car livraison

Taux horaire : 14€ brut de l'heure + 10% IFM + 10% ICP

Si vous êtes rigoureux et passionné par la cuisine de collectivité, n'hésitez pas à postuler dès maintenant pour relever ce défi avec Actual !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier de collectivité, nous recherchons un professionnel passionné par la restauration collective, capable d'assurer la préparation de repas variés tout en garantissant une excellente qualité gustative. La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable.

Le candidat idéal justifie idéalement d'un CAP ou BEP Cuisine et possède une expérience significative dans un environnement similaire.

Votre capacité à travailler efficacement en autonomie, votre rigueur dans l'organisation et votre aptitude à respecter des procédures strictes seront vos meilleurs atouts pour réussir dans cette mission.

Nous valorisons les profils dynamiques, dotés d'un bon esprit d'initiative et d'une réelle volonté de contribuer au bien-être des usagers à travers une cuisine équilibrée et généreuse.

B3 Vierge + Attestation honorabilité demandé