

Cuisinier de collectivité (H/F)

64600 ANGLET [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 24/08/2026

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.3 / Heure

L'entreprise

Notre client, un acteur spécialisé dans la restauration collective sous contrat, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses 3550 collaborateurs dans leur développement professionnel.

Avec l'appui de notre agence ACTUAL BAYONNE, cette entreprise bénéficie d'un réseau solide pour répondre à ses besoins en recrutement.

Notre agence est située au 2 Avenue Foch, 64100 BAYONNE, offrant ainsi une proximité et un accompagnement personnalisé.

Avec plus de 600 agences réparties sur tout le territoire, Actual dispose d'une envergure nationale qui permet à notre client de bénéficier d'une visibilité accrue et d'un vivier de candidats varié.

Vous pouvez demander des acomptes à la semaine, et bénéficiez de plusieurs avantages : Mutuelle, Logement, Garde enfants etc. Et avec le Livret Actual vous pouvez booster votre salaire !

Le poste

Actual recherche pour son client un Cuisinier de collectivité (h/f) passionné pour rejoindre ses équipes. Vous interviendrez au sein d'un établissement accueillant des personnes en situation de handicap.

Vos missions : Vous serez en charge de la préparation culinaire d'environ 60 couverts pour le déjeuner et 60 couverts pour le dîner. Étant seul en poste lors de vos journées de travail, vous devrez faire preuve d'une grande autonomie et d'une excellente organisation.

Informations sur le poste :

Type de contrat : Mission intérim +CDI

Prise de poste : 24 août 2026

Organisation du temps de travail : 36 heures par semaine réparties sur 3 journées de 10h (07h00 18h30 avec pauses) et 1 journée de 6h (07h00 13h00).

Votre profil : Vous êtes une personne expérimentée, autonome et rigoureuse. Votre sens du service et votre capacité à gérer seul la cuisine seront vos meilleurs atouts pour réussir dans cette mission humaine et valorisante.

Le profil recherché

Pour rejoindre notre équipe en tant que Cuisinier de collectivité (h/f), nous recherchons une personne dynamique et passionnée par la cuisine. Vous possédez idéalement un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, garantissant les bases techniques nécessaires à la préparation des repas.

Que vous soyez en début de carrière avec moins d'1 an d'expérience ou un professionnel en devenir, votre capacité à travailler en équipe et votre respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire seront vos meilleurs atouts.

Nous valorisons les candidats faisant preuve d'organisation et d'une réelle envie d'apprendre au sein d'un environnement de collectivité exigeant.