

Cuisinier de collectivité (H/F)

30340 ST PRIVAT DES VIEUX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 31/08/2026

 Durée : 30 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 comptant 3550 collaborateurs, pour accompagner ses projets de recrutement.

Vous travaillez chez un groupe Leader de la restauration et des services. Référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, de la santé et des loisirs.

Vous serez en intérim et vous bénéficierez de nombreux avantages. Un accompagnement dans votre projet professionnel, un CET à 12 %.

Le poste

Nous recherchons un cuisinier en collectivité (H/F) pour travailler dans une cafétéria d'entreprise à Saint Privat des vieux (30)

Vos responsabilités :

- Préparation culinaire : Vous aurez en charge la préparation des plats chauds et froids, ainsi que la réalisation des desserts.
- Gestion des stocks : Vous réceptionnerez les livraisons et contrôlerez la qualité et la conformité des marchandises.
- Organisation : Vous garantirez l'organisation optimale de la cuisine tout en anticipant les volumes en fonction du nombre de clients à servir.

Informations pratiques :

Il s'agit d'un contrat à temps plein de 35 heures par semaine. Si vous êtes rigoureux, autonome et que vous avez le sens du service en collectivité, ce poste est fait pour vous !

Rejoignez nos équipes pour apporter votre expertise et contribuer à la satisfaction des convives au quotidien

Horaires : :07h00 14h30 du Lundi au Vendredi.

Taux : selon la grille de la restauration collective. Négociable en fonction de l'échelon et de l'expérience.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier de collectivité (h/f), vous faites preuve d'une grande maîtrise des techniques culinaires et d'un respect strict des normes d'hygiène.

Le profil idéal justifie d'une expérience confirmée en restauration collective et possède idéalement un diplôme de type CAP ou BEP Cuisine.

Vous êtes reconnu pour votre capacité à travailler en équipe, votre rigueur organisationnelle et votre aptitude à préparer des repas équilibrés en respectant les fiches techniques et les contraintes budgétaires.

Votre autonomie, votre réactivité face aux imprévus et votre volonté de contribuer à la qualité de vie des convives sont des atouts déterminants pour réussir au sein de notre structure.