

Cuisinier de collectivité (H/F)

16460 VALENCE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 07/09/2026

 Durée : 11 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, un acteur engagé dans le secteur des Activités des sièges sociaux et expert de la restauration collective, s'appuie sur le réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner son développement durable et recruter ses futurs collaborateurs.

Le poste

Vous êtes un passionné de cuisine doté d'une solide expérience ? Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) talentueux pour une mission stimulante au sein d'un EHPAD à Valence (16460).

Votre mission : Du 7 au 20 septembre 2026, vous aurez pour rôle de préparer des repas savoureux et adaptés, incluant la gestion des textures modifiées et le dressage des assiettes. Vous veillerez scrupuleusement au respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de la charte qualité de l'établissement.

Informations pratiques : Il s'agit d'un contrat à temps plein (35 heures par semaine) sur des horaires de journée. Vous serez rémunéré entre 12,80 euros et 13 euros brut par heure pour cette mission d'une durée de 11 jours.

Vous êtes rigoureux, autonome et avez le sens du service en milieu médico-social ? Rejoignez-nous pour apporter votre savoir-faire culinaire et participer au bien-être des résidents !

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 justifie d'une expérience confirmée en cuisine de collectivité et maîtrise les techniques de cuisson, de dressage, etc. Une formation de type CAP ou BEP Cuisine est fortement appréciée pour garantir la qualité constante de vos prestations.

Nous valorisons les profils faisant preuve d'une grande rigueur organisationnelle, d'un excellent esprit d'équipe et d'une capacité d'adaptation aux rythmes spécifiques de la restauration collective. Votre ponctualité et votre sens du service seront des atouts déterminants pour assurer la satisfaction des convives au quotidien.