

Cuisinier de collectivité (H/F)

44620 LA MONTAGNE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, expert en restauration collective sous contrat, s'appuie sur le réseau Actual, fort de 600 agences et 3550 collaborateurs, pour accompagner le développement de ses activités au sein des structures scolaires, médico-sociales et d'entreprises.

Le poste

Actual Nantes HRT recherche un Cuisinier de collectivité (h/f) pour une école située à La Montagne (44620). Vous recherchez un équilibre vie professionnelle et vie personnelle ? Ce poste est fait pour vous.

Vos missions principales :

Vous aurez en charge la préparation et la réalisation des repas au sein d'une équipe dynamique, dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité. Vous travaillerez en autonomie pour proposer une cuisine du quotidien de qualité.

Pourquoi nous rejoindre ?

Fini les services interminables ! Profitez d'un rythme de travail idéal avec des repos fixes tous les mercredis et tous les week-ends. Vous aurez enfin l'opportunité de profiter de vos soirées et de vos week-ends.

Votre profil :

Nous recherchons un professionnel confirmé, autonome et sérieux, souhaitant s'investir dans la bonne humeur. Vous maîtrisez votre métier et souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une cuisine plus sereine.

Conditions du contrat :

Il s'agit d'une mission de 3 mois. La rémunération est de 12,96 euros brut par heure, complétée par les avantages intérim, un CSE et un CET à 12%.

Vous souhaitez poser vos couteaux dans une cuisine où le rythme est plus sympa ? Rejoignez-nous et parlons de votre future mission chez Actual !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier de collectivité, nous recherchons un professionnel passionné par la restauration collective, capable de gérer la préparation de repas en volume tout en garantissant une excellente qualité gustative.

Le candidat justifie idéalement d'une première expérience en cuisine et possède une parfaite maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Nous attendons une personne dotée d'un grand sens de l'organisation et d'une capacité à travailler efficacement en équipe. Une formation de type CAP ou BEP Cuisine est fortement appréciée, bien que votre motivation et votre rigueur opérationnelle soient les critères déterminants pour nous.

Rejoindre nos équipes, c'est intégrer un environnement dynamique où votre polyvalence et votre esprit de service seront des atouts essentiels pour assurer la satisfaction de nos convives au quotidien.