

Cuisinier de collectivité (H/F)

42310 LA PACAUDIERE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 07/09/2026

 Durée : 59 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 14.87 / Heure

L'entreprise

Notre client, un établissement spécialisé dans l'hébergement médicalisé pour personnes âgées dans le secteur roannais, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner ses futurs talents.

Le poste

Vous êtes passionné par la cuisine et souhaitez mettre votre savoir-faire au service des autres ? L'agence Actual Roanne recherche pour l'un de ses clients, un établissement spécialisé dans l'accueil des personnes âgées situé dans le secteur Roannais, un Cuisinier de collectivité (H/F) talentueux et motivé.

Rejoindre Actual, c'est intégrer un groupe français à la vision profondément humaniste, engagé au quotidien pour faciliter l'accès au travail pour tous.

Vos missions au quotidien :

En collaboration avec un aide-cuisinier, vous assurez la production d'environ 200 repas par jour destinés aux résidents et au service de portage de repas. Vos responsabilités incluent la préparation des repas du midi et du soir, le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que le soin apporté à la présentation des plats pour garantir la satisfaction des convives.

Votre profil :

Vous êtes titulaire d'un CAP Cuisine minimum. Vous faites preuve d'une grande autonomie, d'un sens de l'organisation rigoureux et d'un excellent esprit d'équipe. Une expérience préalable en cuisine collective est un véritable atout pour réussir sur ce poste.

Conditions du poste :

Il s'agit d'une mission en intérim à pourvoir sur une durée de 59 jours à compter du 7 septembre 2026. Vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine, avec des horaires de journée de 6h30 à 13h30. Le taux horaire est fixé à 14,87 € brut/heure.

Pourquoi choisir Actual ?

En travaillant avec nous, vous bénéficiez de nombreux avantages : 10% d'IFM et 10% de congés payés, acomptes hebdomadaires, accès aux services du FASTT (logement, mobilité, garde d'enfants), mutuelle dès la première heure, livret d'épargne à 12%, ainsi que nos programmes de parrainage et de fidélité.

Prêt à relever ce défi ? N'hésitez pas à postuler dès maintenant, à nous contacter au 04.77.44.02.30 ou par mail à actual.roanne@actualgroup.com. Nous avons hâte de vous rencontrer !

Le profil recherché

En tant que Cuisinier de collectivité, vous êtes le garant d'une prestation culinaire de qualité. Vous disposez idéalement d'un Titre de niveau V (CAP ou BEP) et justifiez d'une expérience confirmée de 3 à 5 ans en restauration collective.

Nous recherchons un candidat passionné, capable de maîtriser les techniques de préparation culinaire tout en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Votre rigueur, votre esprit d'équipe et votre sens de l'organisation seront des atouts déterminants pour assurer la fluidité du service et satisfaire les convives au quotidien.