

Cuisinier de collectivité (H/F)

91200 ATHIS-MONS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 18 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est un acteur majeur de la restauration collective. Le groupe travaille notamment pour les entreprises, établissements de santé, hôpitaux, établissements médico-sociaux, écoles et collectivités. possède des cuisines centrales qui produisent des repas en grande quantité. L'objectif est de fabriquer des repas de manière organisée.

Avec ses 600 agences réparties sur tout le territoire français, Actual est un partenaire incontournable pour les entreprises en quête de talents. En plus de son réseau étendu, Actual dispose de 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, ce qui lui permet d'offrir des solutions complètes et personnalisées à ses clients. Notre agence Actual Rungis, recrute des cuisiniers pour son client spécialisé dans la cuisine centrale pour des plateaux repas

Le poste

Vos missions :

- Préparer et cuisiner les plats destinés à nos différents clients.- Participer à la production des repas en respectant les fiches techniques et les quantités prévues.- Assurer le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).- Contrôler la qualité, les températures et la présentation des préparations.- Participer au conditionnement et à la préparation des plateaux-repas.- Travailler en équipe dans un environnement organisé et dynamique.- Respecter les procédures spécifiques liées à la préparation de repas pour les établissements hospitaliers et les entreprises.

Conditions : Poste : Cuisinier / Cuisinière Type de contrat : Intérim longue mission Temps de travail : Temps plein Horaires : 04h-11H (être véhiculé car pas de transport) Rémunération : 13€-14€/H brut Lieu : Athis Mons (91)

Le profil recherché

Profil recherché : Nous recherchons des personnes sérieuses, motivées et organisées, ayant idéalement une expérience en cuisine collective, cuisine centrale, restauration collective ou restauration traditionnelle.

Nous apprécions particulièrement :- L'esprit d'équipe- La rigueur et l'organisation- Le respect des règles d'hygiène- La ponctualité- Le goût du travail bien fait