

Cuisinier en collectivité cannes (H/F)

06400 CANNES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 7 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual recherche, pour une entreprise renommée dans la restauration collective d'entreprise, un(e) cuisinèr(e) en collectivité autonome.

Le poste

Notre agence a le plaisir de vous proposer une opportunité exceptionnelle en tant que cuisinier de collectivité (h/f) à sein d'un établissement de Cannes (06400).

Ce poste à pourvoir est idéal pour un professionnel autonome et passionné par la cuisine collective.

Vous aurez la responsabilité de réaliser des recettes tout en respectant scrupuleusement les normes HACCP pour une vingtaine de pensionnaire.

Ce poste est un contrat de 7 jours pour commencer, à pourvoir dès que possible avec un engagement à temps plein de 35 heures par semaine.

Taux horaire : 14€ brut de l'heure + 10% IFM + 10% ICP

Horaires : Lundi - Mardi - Vendredi - Samedi 11h30-19h00 avec 30 min de coupure / Mercredi 8h30-15h / Jeudi et Dimanche repos

Ne manquez pas cette occasion de démontrer vos compétences culinaires au sein d'une équipe dynamique et engagée. Postulez dès maintenant pour rejoindre notre client et contribuer à une expérience culinaire de qualité.

Le profil recherché

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) doté d'une expertise avérée dans la préparation de repas pour un grand nombre de convives.

Le candidat idéal doit posséder des compétences exceptionnelles en gestion de cuisine et être autonome.

Une attention particulière est requise pour maintenir les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, garantissant ainsi la satisfaction et la sécurité des consommateurs.

La maîtrise des techniques culinaires variées est essentielle, ainsi qu'une bonne connaissance des régimes alimentaires spécifiques pour répondre aux besoins diversifiés des clients.

Le candidat doit également démontrer une grande capacité d'organisation et de gestion du temps, en assurant la préparation et la livraison des repas selon un calendrier strict. Une expérience préalable dans un environnement de restauration collective sera considérée comme un atout précieux.