

Cuisinier de collectivité (H/F)

59000 LILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 25H

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.96 / Heure

L'entreprise

Entreprise de restauration collective ancrée dans notre région, notre client poursuit un objectif de croissance durable : réussir à conjuguer efficacité économique, respect de l'environnement et valeurs sociales. Faire coexister plusieurs mondes : la cuisine, l'agriculture, la formation et la nutrition, cela avec un dénominateur commun : la passion du métier.

Le poste

Nous recherchons pour notre client situé sur la MEL des Cuisiniers de Collectivité H/F. Vous aurez pour missions principales :

- Préparer et cuisiner les repas dans le respect des fiches techniques
- Assurer la mise en place et le dressage des préparations
- Participer à la réception et au stockage des marchandises
- Veiller au respect des normes HACCP et des règles d'hygiène alimentaire
- Entretenir le matériel et les locaux de cuisine

Temps partiel : 25H hebdomadaires

Du lundi au vendredi

10% IFM 10% ICP

Livret CET à 12%

Programme Fidélisation Intérimaires Sur-Mesure

Le profil recherché

Vous faites preuve d'une véritable passion pour la cuisine et d'un grand sens du service.

Vous connaissez l'environnement de la restauration collective. Vous maîtrisez parfaitement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), indispensables pour garantir la qualité des repas servis quotidiennement.

Prérequis :

- Expérience de 2 ans minimum sur ce poste
- Rigueur et organisé
- Réactivité et dynamisme
- Travail en équipe
- Bonne communication
- Respect des consignes de sécurité et d'hygiène
- Le + : être titulaire d'une formation en cuisine (CAP, BEP ou Bac Pro)