

Cuisinier de collectivité (H/F)

71600 PARAY LE MONIAL [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 14 / Heure

L'entreprise

Notre client, un établissement spécialisé dans l'hébergement social pour personnes âgées, s'appuie sur l'expertise de notre réseau composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en ressources humaines grâce à notre agence Actual Pouilly.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique en tant que Cuisinier de collectivité (h/f) à Paray-le-Monial (71600) !

Horaires : 7h30-13h30 / 15h30-19h30

Salaire à définir selon compétences et expériences

Vos missions :

En tant que garant de la qualité des repas, vous assurerez la confection des entrées, plats et desserts dans le strict respect des normes d'hygiène et de la méthode HACCP. Votre rôle est essentiel pour le bien-être des résidents : vous adapterez les textures (haché, mixé, mouliné) et veillerez scrupuleusement au respect des régimes alimentaires spécifiques (diabétique, sans sel, etc.) en collaboration avec l'équipe soignante.

Vous aurez également la responsabilité de la gestion opérationnelle : réception des marchandises, contrôle de conformité, suivi des approvisionnements et réalisation des inventaires.

Aujourd'hui, 5ème acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France avec 4100 collaborateurs et plus de 600 agences, ACTUAL GROUP est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit du travail pour tous.

Etre intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

De 10% d'IFM et 10% d'ICP

Du compte épargne temps ayant un taux de 12%

D'acomptes à la semaine

D'une mutuelle dès la première heure de travail

De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture) FASTT

Le profil recherché

En tant que Cuisinier de collectivité (h/f), vous serez le garant de la qualité des repas servis. Nous recherchons un candidat possédant un titre de niveau V, type BEP ou CAP cuisine, témoignant de votre solide maîtrise des techniques culinaires.

Pour occuper ces fonctions, vous justifiez d'une expérience confirmée de 3 à 5 ans en cuisine de collectivité. Votre expertise vous permet d'assurer la préparation de plats variés dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Nous attendons une personne dotée d'un fort esprit d'équipe, capable de travailler avec efficacité et organisation. Votre rigueur professionnelle ainsi que votre engagement à offrir une alimentation équilibrée seront vos meilleurs atouts pour réussir au sein de notre établissement.