

Cuisinier de collectivité (H/F)

87000 Limoges [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, un acteur majeur de la restauration collective reconnu pour la qualité de ses prestations, place l'humain et la convivialité au cœur de ses engagements. Implanté au niveau local, il offre un cadre de travail stable et structuré, axé sur le bien-être de ses équipes et de ses convives.

Le poste

Vous êtes un passionné de cuisine et vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une structure dynamique à Limoges ? Rejoignez nos équipes pour une mission stimulante en tant que Cuisinier de collectivité (h/f).

Vos missions principales :

En tant que véritable expert en cuisine, vous serez garant de la qualité des repas servis. Votre rôle consistera à préparer et envoyer des plats chauds et froids savoureux, tout en respectant scrupuleusement les fiches techniques établies. Vous assurerez la gestion quotidienne des stocks, les réceptions de marchandises et l'organisation optimale de votre poste de travail. Votre rigueur sera essentielle pour garantir une hygiène irréprochable conforme aux normes HACCP.

Vous possédez une expérience significative en cuisine de collectivité et vous maîtrisez les règles d'hygiène alimentaire ? N'hésitez plus et postulez dès maintenant pour contribuer à la réussite de notre restauration !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier de collectivité (h/f), vous faites preuve d'une véritable passion pour la cuisine et d'un sens aigu du service. Nous recherchons une personne dotée d'une expérience confirmée en restauration collective, capable de respecter scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Votre profil se distingue par votre rigueur, votre organisation et votre capacité à travailler en équipe au sein d'un environnement dynamique. Idéalement titulaire d'un CAP ou BEP Cuisine, vous maîtrisez les techniques de préparation culinaire en grand volume tout en veillant à la qualité nutritionnelle et gustative des repas servis.

La ponctualité, la résistance physique et le souci constant de la satisfaction des convives sont des atouts indispensables pour réussir pleinement vos missions au sein de notre structure.