

Cuisinier de collectivité (H/F)

44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, expert en restauration collective sous contrat, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner son développement et renforcer ses équipes de 3550 collaborateurs.

Le poste

Le Crep's recrute son prochain talent en cuisine ! Vous aimez cuisiner des plats de qualité, travailler au sein d'une équipe dynamique et garder le sourire même pendant le coup de feu ? Cette mission est faite pour vous.

Votre quotidien :

Au sein de l'équipe du Crep's à La Chapelle sur Erdre (44240), vous participez activement à la préparation et à l'envoi des plats tout en garantissant le respect strict des règles d'hygiène. Vos missions principales incluent la mise en place, la gestion des cuissons, la réalisation des plats ainsi que le nettoyage et le rangement de votre espace de travail.

Les conditions du poste :

Il s'agit d'une mission d'intérim de 3 mois débutant le 14 septembre 2026. Vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine avec deux week-ends travaillés par mois (soumis à une prime spécifique). Votre rémunération sera définie selon votre profil et votre expérience.

Avantages Actual :

En rejoignant Actual, vous bénéficiez de 10% d'indemnités de fin de mission (IFM) et 10% d'indemnités congés payés (ICCP), ainsi que d'un CET avec 12% d'intérêts et de l'accès aux avantages de notre comité d'entreprise.

Le profil recherché :

Une première expérience en cuisine est appréciée. Nous recherchons avant tout une personne sérieuse, dynamique et motivée, prête à intégrer une équipe qui ne manque pas de rythme ! Si vous êtes prêt à passer derrière les fourneaux, postulez dès maintenant.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier de collectivité, nous recherchons un professionnel passionné par la restauration collective, capable de préparer des repas équilibrés en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Le candidat justifie idéalement d'un CAP ou BEP Cuisine et possède une première expérience réussie dans un environnement similaire, démontrant une réelle capacité à travailler en équipe tout en respectant les procédures de production.

Nous valorisons les profils faisant preuve d'une grande rigueur organisationnelle, d'une excellente gestion du temps et d'une volonté constante de satisfaire les convives par la qualité des mets servis.