

Cuisinier de collectivité (H/F)

44100 Nantes [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, un spécialiste reconnu de la restauration collective sous contrat, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en talents.

Le poste

Vous avez envie de mettre votre talent derrière les fourneaux et de rejoindre une équipe qui valorise votre savoir-faire ? Cette rentrée est l'occasion idéale de passer à table avec une nouvelle opportunité chez ACTUAL Nantes HRT !

Nous recherchons activement des Cuisiniers de collectivité (h/f) pour accompagner nos clients au sein de la dynamique nantaise. Votre mission sera de préparer et réaliser des plats avec passion et précision, tout en participant activement à la fluidité du service.

Vos missions principales :

Préparer et réaliser les plats avec précision. Participer à la mise en place et au bon déroulement du service. Respecter rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Apporter votre créativité et votre énergie au quotidien en cuisine.

Votre profil :

Vous êtes un(e) cuisinier(ère) confirmé(e) ou un(e) passionné(e) doté(e) d'un fort esprit d'équipe. Votre professionnalisme et votre motivation seront vos meilleurs atouts pour réussir dans des établissements variés.

Ce que nous vous proposons :

Un contrat à temps plein (35h/semaine) d'une durée de 3 mois débutant le 24 août 2026. Des missions adaptées à votre expérience. Des opportunités sur le long terme. Les avantages exclusifs ACTUAL : 10% d'IFM, 10% d'ICCP et un CET à 12%.

Rejoignez l'aventure ACTUAL Nantes HRT ! Donnez du goût à votre carrière dès maintenant en nous envoyant votre candidature à actual.restauration.nantes@actualgroup.com ou en nous rencontrant au 22 Mail Pablo Picasso, Nantes.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier de collectivité (h/f), vous faites preuve d'une réelle expertise en cuisine traditionnelle et diététique, alliée à une parfaite maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Le candidat idéal justifie idéalement d'une première expérience réussie en restauration collective et possède un diplôme de type CAP ou BEP Cuisine, garantissant une bonne technicité opérationnelle.

Votre rigueur, votre capacité à travailler en équipe et votre respect des fiches techniques sont des atouts essentiels pour assurer la qualité des prestations servies quotidiennement.

La ponctualité, l'organisation et la réactivité face aux flux de services sont des compétences clés qui vous permettront de contribuer activement à la satisfaction de nos convives.