

Cuisinier de collectivité (H/F)

51170 FISMES [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

Rejoignez une Agence Engagée et Innovante ! Chez ACTUAL Intérim, Franceska, Tigui et Camille vous accueillent dans un environnement chaleureux et dynamique, où chaque talent mérite une opportunité. Passionnées par la mise en relation des meilleurs professionnels avec des entreprises en quête d'innovation, elles sont là pour vous accompagner à chaque étape de votre parcours. En vous inscrivant, vous accédez à un large éventail d'offres d'emploi dans divers secteurs, avec des missions adaptées à vos compétences et aspirations. Franceska, Tigui et Camille valorisent votre expérience et s'engagent à vous trouver des missions qui vous passionnent. Ensemble, construisons votre avenir professionnel !

Le poste

Production culinaire : Réaliser les préparations chaudes et froides selon les fiches techniques. Adaptation des régimes : Veiller au respect des déclinaisons médicales (régimes sans sel, diabétiques, textures modifiées, etc.). Conditionnement & Distribution : Participer à la mise en barquettes et à l'allotissement des repas. Hygiène & Sécurité (HACCP) : Appliquer rigoureusement la réglementation HACCP, effectuer les relevés de température et assurer le nettoyage de l'espace de travail et du matériel. Gestion : Participer au contrôle de la qualité et au suivi des stocks.

Le profil recherché

Formation : Titulaire d'un CAP / BEP Cuisine ou Bac Pro Restauration. Expérience : Première expérience réussie en restauration collective (médico-sociale ou hospitalière appréciée). Compétences : Maîtrise des normes HACCP, des techniques de cuisson et de la traçabilité. Savoir-être : Rigoureux(se), organisé(e), ponctuel(le) et doté(e) d'un bon esprit d'équipe.