

Cuisiniers de collectivité (H/F)

18000 BOURGES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 31 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur reconnu dans le secteur des autres services de restauration, 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 talents grâce à notre agence Actual Bourges.

Le poste

Votre agence ACTUAL Bourges recherche dès que possible, plusieurs cuisiniers de collectivité (H/F) pour travailler au sein d'un restaurant d'entreprise situé à Bourges. Le restaurant d'entreprise dont il est question produit des repas entre 1000 et 1200 couverts par jour.

Votre mission sera de valoriser des produits frais, bio et locaux en utilisant des techniques professionnelles telles que la cuisson basse température. Vous serez garant de la qualité culinaire en maîtrisant parfaitement les méthodes de cuisson, les techniques de conservation, ainsi que la rigueur nécessaire à la gestion des étiquetages et à la traçabilité des produits.

Si vous êtes un professionnel rigoureux, organisé et désireux d'évoluer dans un environnement de restauration collective exigeant et qualitatif, ce poste est fait pour vous !

Travail en horaires de journée de 7h à 15h du lundi au vendredi.

Le profil recherché

Pour occuper ce poste, nous recherchons des cuisiniers passionnés par la restauration collective, justifiant d'une expérience professionnelle de 1 à 2 ans au minimum.

Votre expertise technique vous permet de maîtriser les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), tout en garantissant la qualité des repas servis au quotidien.

Sur place, vous devrez faire preuve d'une grande rigueur et d'une capacité à travailler efficacement en équipe. Votre autonomie, votre sens de l'organisation et votre créativité culinaire seront des atouts déterminants pour réussir vos missions au sein de notre structure.