

Cuisinier de collectivité (H/F)

16460 VALENCE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, un acteur engagé de la restauration collective, s'appuie sur l'expertise de l'agence Actual d'Angoulême, qui bénéficie de la force d'un réseau national de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner sa croissance durable.

Le poste

Vous êtes un passionné de cuisine doté d'une solide expérience en restauration collective ? Notre client à Valence (16460) recherche son futur Cuisinier de collectivité (h/f) pour un long contrat débutant dès que possible.

Vos missions principales :

Intégré au sein d'une équipe dynamique, vous aurez pour rôle de préparer des repas savoureux tout en garantissant une qualité irréprochable. Vous assurerez la préparation et le dressage des mets conformément au plan de production culinaire, tout en appliquant avec rigueur les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et la charte qualité de l'établissement.

Conditions du poste :

Il s'agit d'un poste à temps plein de 35 heures par semaine. Vous travaillerez selon des horaires de journée, avec une organisation incluant un week-end travaillé sur trois.

Avantages :

1 avantage en nature par jours travaillé

Le comité d'entreprise du Groupe Leader propose des activités sociales et culturelles : loisirs, vacances, mariage, naissance

Participation aux bénéfices

FASTT (Mutuelle, garde d'enfants, crédit, location véhicule, service sociale, location ou achat d'un logement)

10% IFM (Indemnité de fin de mission)

10% ICCP (Indemnité compensatrice de congé payé)

Compte épargne temps : Vous pouvez bénéficier d'un compte très avantageux où placer vos IFM & ICCP rémunéré à hauteur de 12%

Evolution en compétence : possibilité de formation

CD2I

Si vous êtes rigoureux, organisé et prêt à relever ce défi culinaire au sein d'une structure engagée, nous avons hâte de recevoir votre candidature !

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'une grande rigueur dans l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Le candidat idéal justifie d'une expérience significative en restauration collective et possède une excellente maîtrise des techniques de préparation culinaire en gros volume tout en étant capable de respecter scrupuleusement les fiches techniques.

Doté d'un excellent esprit d'équipe, vous êtes reconnu pour votre ponctualité, votre organisation et votre capacité à vous adapter à des cadences de production soutenues.

Une formation de niveau CAP ou BEP Cuisine est fortement appréciée pour garantir la qualité constante des prestations servies à nos convives.