

Cuisinier (H/F)

64600 ANGLET [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 acteur spécialisé dans la restauration collective, recherche un cuisinier (h/f) pour travailler au sein d'une résidence sénior à Anglet.

Le poste

Vous êtes un passionné de cuisine en quête d'un rythme de travail plus équilibré ? Notre client, la résidence senior située à Anglet, vous ouvre ses portes pour un poste de Cuisinier (h/f).

Dans cet établissement à taille humaine, vous aurez le plaisir de cuisiner pour environ 60 à 65 couverts dans un cadre agréable. Ici, la qualité prime : vous travaillerez des produits frais sans contrainte de textures modifiées, vous permettant ainsi d'exprimer pleinement votre savoir-faire culinaire.

Pourquoi rejoindre cet établissement ?

Vous bénéficierez de conditions de travail privilégiées, avec une organisation flexible. Le cycle de travail sur 2 semaines est particulièrement attractif : il vous permet de profiter de périodes de repos régulières et consécutives (deux périodes de 3 jours de repos sur le cycle), idéal pour votre vie personnelle.

Vos missions :

Vous assurez la préparation des repas du midi et du soir. L'organisation du temps de travail peut être adaptée à votre profil, soit en continu (8h15 19h15), soit en coupure (8h00 14h00 / 16h30 19h30). Nous encourageons vivement les profils issus de la restauration traditionnelle souhaitant découvrir la restauration collective à postuler.

Conditions du poste :

La rémunération mensuelle est de 2 000 euros brut, complétée par une prime PAC de 100 euros ainsi que des avantages PSM. Le volume horaire est de 35 heures par semaine.

Vous souhaitez concilier plaisir de cuisiner et qualité de vie ? Rejoignez une équipe bienveillante dans un environnement serein. Nous avons hâte de découvrir votre candidature !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), vous disposez idéalement d'une formation en restauration et justifiez d'une expérience significative en cuisine traditionnelle ou collective.

La maîtrise des techniques culinaires, le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) ainsi qu'une excellente organisation sont indispensables pour assurer la qualité de nos prestations.

Nous recherchons un collaborateur passionné, réactif et doté d'un fort esprit d'équipe, capable de travailler efficacement lors des coups de feu tout en faisant preuve d'une grande rigueur dans le dressage des plats.

Votre capacité à gérer les stocks, à anticiper la préparation des mises en place et votre souci constant de la satisfaction client seront les clés de votre réussite au sein de nos équipes.