

Cuisinier de collectivité (H/F)

26000 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, acteur de référence dans le secteur des autres services de restauration, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour vous accompagner dans votre carrière.

Avec ACTUAL, gérez votre dossier (paie, contrats, acomptes) en un clic via l'application MYACTUAL. Profitez d'un CET à 12 % et de 70 € de prime par parrainage réussi.

Le poste

Vous êtes passionné par la cuisine et souhaitez mettre votre savoir-faire au service de la collectivité ? Actual VALENCE recherche pour l'un de ses clients un **Chef cuisinier de collectivité (h/f) à Valence**. Intégré au sein d'une équipe dynamique et passionnée, vous jouerez un rôle essentiel dans la confection de repas de qualité destinés aux élèves.

Vos missions au quotidien :

- organiser et gérer l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas.
- diriger l'équipe de cuisine et participer à la formation du personnel de cuisine.
- assurer l'approvisionnement (gestion des stocks) et la fabrication (quantité, qualité et coûts)
- coordonner les activités, la présentation et la distribution pour assurer la fluidité du service
- s'assurer du respect des normes d'hygiène, de sécurité et commerciales (calibrage, contrat et marketing) pour garantir la sécurité alimentaire des convives et le respect du contrat.

Conditions du poste :

Il s'agit d'un contrat de 6 mois minimum, à pourvoir dès que possible. Vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine, du lundi au jeudi de 06h00 à 14h30.

En nous rejoignant, vous bénéficierez d'un environnement de travail agréable et de réelles opportunités d'évolution au sein de l'entreprise.

Taux horaire : Négociable selon profil

N'attendez plus, postulez dès maintenant pour contribuer à une alimentation de qualité !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier de collectivité, nous recherchons un professionnel passionné par la gastronomie et le service aux autres.

Vous maîtrisez parfaitement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), indispensables à la réalisation de prestations de qualité en milieu collectif.

Le candidat idéal justifie idéalement d'une expérience préalable dans un poste similaire et fait preuve d'une grande rigueur organisationnelle. Doté d'un excellent esprit d'équipe, vous savez gérer la cadence et anticiper les besoins pour assurer la fluidité du service.

Une formation de niveau CAP ou BEP Cuisine est fortement appréciée pour garantir la maîtrise des techniques culinaires. Votre ponctualité, votre autonomie et votre souci constant de la satisfaction des convives seront vos meilleurs atouts pour rejoindre nos équipes.