



Cuisinier de collectivité (H/F)


17140 LAGORD [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.06 / Heure

L'entreprise

La société propose des solutions de restauration pour tous les âges, dans tous les lieux de vie et à tout moment, pour rendre chaque repas savoureux et faire de chaque pause un moment de plaisir. Pour les plus jeunes dans les crèches, les plus âgés dans les maisons de retraite ou encore les collaborateurs d'une entreprise, nous sommes le restaurateur de référence et les experts de la restauration collective.

Le poste

Agence Actual La Rochelle recrute pour l'un de ses clients un/e cuisinier/e de collectivité à La Rochelle

Au sein de restaurants d'entreprises vous serez chargé/e de:

- réceptionner, stocker, effectuer la traçabilité, préparer, servir, nettoyer la cuisiner & réaliser la plonge.
- la préparation froide et chaude des aliments.
- la mise en température des plats,
- la cuisson et le service des repas.

Le profil recherché

Vous possédez une formation en CAP cuisine, BPA Transformation alimentaires, CAP Agent Polyvalent de Restauration ou vous avez une première expérience en cuisine collective ou traditionnelle.

Vous êtes motivé/e, rigoureux/se et minutieux/se dans votre travail, avec un bon savoir être.

Vous êtes garant(e) de respect des règles d'hygiène et d'avoir une bonne tenue de la cuisine

Horaires: 7h15-15h15 ou 7h-11h