

## Cuisinier collectivité (H/F)

60100 CREIL [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

### L'entreprise

Notre client, un acteur majeur du secteur de la restauration en France, . Spécialisé dans les services de restauration diversifiés, il est reconnu pour son engagement envers la qualité et l'innovation. Travailler pour cette entreprise renommée représente une opportunité unique de contribuer à une expérience culinaire exceptionnelle.

Au sein de l'agence ACTUAL BEAUVAIS, notre client bénéficie d'un partenariat solide avec une équipe dévouée située au 26 rue Cyprien Desgroux, 60000 BEAUVAIS. Cette agence, faisant partie d'un réseau national de 600 agences, se distingue par son expertise dans le recrutement et la mise en relation des talents avec les meilleures opportunités professionnelles.

Avec un focus sur le développement des compétences, notre client dispose de 3 écoles de formation internes dédiées à l'excellence professionnelle. Ces programmes offrent aux collaborateurs l'opportunité d'évoluer et de se perfectionner continuellement dans leur domaine.

En tant qu'entreprise visionnaire, ELIOR RESTAURATION FRANCE s'appuie sur 3 cabinets de recrutement spécialisés pour identifier et attirer les meilleurs talents du secteur. Cette approche stratégique garantit un personnel qualifié et motivé, essentiel à la réussite continue de l'entreprise.

Avec un effectif total de 3550 collaborateurs, notre client favorise un environnement inclusif où chaque individu est valorisé et encouragé à donner le meilleur de lui-même. Rejoindre cette entreprise dynamique signifie faire partie d'une équipe passionnée qui repousse constamment les limites pour offrir des services exceptionnels.

### Le poste

Actual, agence spécialisée en recrutement, est à la recherche d'un cuisinier de collectivité (h/f) pour un poste basé à CREIL 60100 FR.

Ce professionnel sera responsable de la restauration et de l'alimentation, que ce soit dans le secteur public ou privé. Les restaurants collectifs accueillent un grand nombre de convives, donc le candidat idéal doit être capable de préparer de grandes quantités.

Ses missions:

- Préparation des repas : nettoyage, épluchage, cuisson et dressage des produits.
- Élaboration des menus.
- Gestion des stocks de denrées, matériels et équipements de cuisine.
- Supervision d'une équipe de commis et agents de restauration.

Ce poste est à pourvoir pour une durée de 1 mois minimum avec un horaire hebdomadaire de 35 heures.

Ce rôle exige une rigueur absolue dans le respect des règles sanitaires et d'hygiène. Si vous êtes passionné par la cuisine en collectivité et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, postulez dès maintenant chez Actual !

## **Le profil recherché**

Profil recherché :

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) passionné par la cuisine et capable de travailler en équipe dans un environnement dynamique. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences culinaires :

Le candidat doit démontrer une maîtrise des techniques culinaires de base, ainsi qu'une connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une expérience préalable dans la cuisine de collectivité serait un atout.

Créativité et adaptabilité :

Nous recherchons une personne créative, capable d'élaborer des menus variés et équilibrés tout en s'adaptant aux contraintes spécifiques des repas en collectivité. La capacité à proposer des alternatives pour répondre aux besoins spécifiques des convives est essentielle.

Organisation et gestion du temps :

Le candidat devra faire preuve d'une bonne organisation pour gérer efficacement sa cuisine, planifier les tâches quotidiennes et respecter les délais. La capacité à travailler sous pression tout en maintenant un haut niveau de qualité est primordiale.

Sens du service et communication :

Nous recherchons un individu doté d'un excellent sens du service client, capable d'interagir positivement avec les convives et de répondre à leurs demandes avec professionnalisme. Une bonne communication en équipe est également essentielle pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine.

Polyvalence et esprit d'équipe :

Le candidat idéal devra être polyvalent, prêt à s'impliquer dans différentes tâches en cuisine selon les besoins, tout en collaborant efficacement avec ses collègues pour garantir le bon déroulement des services.

Nous recherchons une personne motivée, rigoureuse et passionnée par son métier, prête à contribuer au succès de notre équipe de restauration collective. Si vous vous reconnaissez dans ce profil, n'hésitez pas à postuler pour rejoindre notre équipe dynamique!