

Cuisinier de collectivité (H/F)

44150 ANCENIS SAINT GEREON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 15 jours

L'entreprise

Chez ACTUAL ANCENIS, nous croyons fermement que chaque individu a le potentiel d'apporter une contribution significative au succès d'une entreprise. C'est pourquoi nous valorisons l'épanouissement professionnel et encourageons nos collaborateurs à se développer continuellement. Lorsque vous rejoignez notre équipe, vous bénéficiez d'un environnement dynamique et stimulant où vos compétences sont reconnues et valorisées. Nous offrons également une gamme complète d'avantages sociaux tels que CE (Comité d'Entreprise), Livret Actual avec un taux attractif allant jusqu'à 12%, Mutuelle, etc. Rejoignez-nous chez ACTUAL ANCENIS et faites partie d'une entreprise qui met l'accent sur le développement professionnel, la diversité et l'épanouissement de ses collaborateurs.

Le poste

L'agence Actual Ancenis recherche actuellement un cuisinier de collectivité (h/f) pour un poste à ANCENIS SAINT GEREON.

Nous recherchons un candidat passionné par la cuisine, capable de travailler en équipe et respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une expérience préalable dans la restauration collective serait un atout.

Poste à temps plein, horaire 7h-15h.

Si vous êtes motivé, dynamique et que vous souhaitez rejoindre une équipe conviviale et professionnelle, envoyez-nous votre candidature dès maintenant pour cette opportunité unique !

Le profil recherché

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) passionné par la gastronomie et doté d'un savoir-faire culinaire exceptionnel. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

1. Maîtrise des techniques culinaires : Le candidat doit démontrer une solide expérience dans la préparation et la cuisson des aliments, ainsi qu'une connaissance approfondie des différents types de cuisines.

2. Créativité et sens de l'innovation : Nous recherchons un cuisinier capable de proposer des plats originaux tout en respectant les normes de sécurité alimentaire et les exigences nutritionnelles.

3. Organisation et gestion du temps : Le candidat devra être capable de travailler efficacement sous pression, de planifier les tâches en cuisine et de respecter les délais pour garantir un service optimal.

4. Adaptabilité et polyvalence : Le cuisinier devra être capable de s'adapter à différents types de menus, aux allergies alimentaires et aux demandes spécifiques des clients, tout en maintenant une qualité constante.

5. Esprit d'équipe et communication : Travaillant au sein d'une équipe, le candidat devra faire preuve de bonnes compétences relationnelles, être capable de collaborer efficacement avec ses collègues et de suivre les consignes du chef cuisinier.

6. Respect des normes d'hygiène et de sécurité : La propreté en cuisine est primordiale, le candidat devra donc respecter scrupuleusement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et veiller à maintenir un environnement propre.

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) passionné par son métier, créatif dans ses réalisations, organisé dans son travail et soucieux du bien-être des convives. Si vous vous reconnaissez dans ce profil, contactez nous !