

## Chef cuisinier de collectivité (H/F)

74500 Evian Les Bains [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 3100 / mois

### L'entreprise

À propos de notre client :

Actual Thonon, agence d'emploi (intérim, CDI, CDD, formation), recherche actuellement pour un de ses clients H/F un chef cuisine en charge des cuisines des collaborateurs.

Notre agence est généraliste avec une expertise particulière en industrie, logistique et hôtellerie .

Notre client est un hôtel étoilé situé à Evian-les-bains, reconnu pour son excellence et son service de qualité. Cet établissement offre une expérience unique alliant luxe et confort.

Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France avec 4 100 collaborateurs et plus de 600 agences, Actual groupe est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous.

### Le poste

L'agence Actual recherche activement un Chef en charge des cuisines des collaborateurs. En tant que membre clé de l'équipe, vous serez chargé de l'organisation et de la production culinaire des deux restaurants des collaborateurs.

Vous serez amené à évaluer la qualité des produits de base selon les normes en vigueur et à organiser le travail de votre équipe. Votre créativité culinaire sera mise en valeur alors que vous élaborerez des repas avec des produits frais de saison, garantissant une expérience gustative exceptionnelle.

La propreté et l'hygiène seront au cœur de vos responsabilités, avec le contrôle du nettoyage des plans de travail et du rangement des cuisines. La gestion des stocks sera également un aspect essentiel de votre rôle pour assurer une production continue sans interruption.

Nous accordons une importance capitale au respect des normes HACCP, et nous recherchons un professionnel consciencieux pour garantir la sécurité alimentaire à chaque étape du processus.

Conditions de travail :

- Poste cadre
- 1 WE de repos toutes les trois semaines
- 3 jours en continu et 2 jours en coupure semaine
- Prime de 13 ème mois
- Possibilité de logement pendant les trois premiers mois
- Prime d'intéressement
- Prime de transport
- Avantages nourritures
- Tenues fournies et blanchies
- Mutuelle d'entreprise
- CE

Ce poste est à temps plein et offre un salaire mensuel de 3100 bruts €.

Cette opportunité est à pourvoir dès que possible, offrant un environnement dynamique où votre passion pour la cuisine sera pleinement valorisée.

Si vous êtes motivé, créatif et que vous possédez une solide expérience en cuisine collective, nous serions ravis d'examiner votre candidature.

Alexianna, Mélissa & Julie vous attendent afin de vous conseiller et de construire ensemble votre travail !

## **Le profil recherché**

Cuisinier de collectivité (h/f)

Nous recherchons un cuisinier de collectivité qualifié pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal devra posséder un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent et avoir 3 à 5 ans d'expérience dans le domaine culinaire.

Les principales responsabilités incluront la préparation des repas en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, la gestion des stocks, la planification des menus, ainsi que la coordination avec l'équipe pour assurer un service efficace.

Le candidat devra démontrer une maîtrise parfaite des techniques culinaires, une grande créativité dans l'élaboration des plats, ainsi qu'une capacité à travailler sous pression tout en maintenant un haut niveau de qualité. Une maîtrise des lois Egalim 1&2 est également attendue.

La personne recherchée devra également avoir le sens du travail en équipe, être organisée, autonome et avoir une bonne capacité d'adaptation aux besoins spécifiques de la restauration collective.

Si vous êtes passionné par la cuisine, que vous avez le goût du challenge et que vous souhaitez rejoindre une entreprise où votre talent sera pleinement valorisé, alors n'hésitez pas à postuler pour ce poste de cuisinier de collectivité.