

Cuisinier collectivité (H/F)

78280 Guyancourt [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.06 / heure

L'entreprise

L'entreprise de restauration spécialisée dans la restauration collective en France depuis plus de 30 ans est accompagnée par l'agence ACTUAL CERGY, située au 14a Avenue du Centaure, 95800 Cergy, parmi les 600 agences du groupe Actual, avec 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour un total de 3550 collaborateurs.

Le poste

Actual recherche un Cuisinier (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe en Île-de-France.

Sous la responsabilité du Manager de site, vous aurez un rôle clé dans la préparation des plats en veillant à la qualité des produits utilisés. Votre mission consistera à :

- Réceptionner et contrôler les marchandises pour l'élaboration des plats
- Participer à l'inventaire des matières premières avec le Chef de cuisine
- Respecter et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité
- Organiser et planifier votre charge de travail en fonction de l'activité quotidienne
- Préparer, cuisiner et dresser les produits avec soin et créativité
- Accueillir, orienter et conseiller les clients avec professionnalisme

Pour réussir dans ce poste, vous devrez avoir une bonne connaissance des procédures de contrôle des marchandises, être capable de travailler en équipe, appliquer rigoureusement les fiches techniques et maîtriser les normes HACCP.

Ce contrat est d'une durée de 6 mois, dès que possible, avec un horaire de 35H/semaine. (7h-15h)

Nous recherchons une personne détaillée, organisée, ayant le sens du travail bien fait. Si vous correspondez à ce profil, postulez dès maintenant pour rejoindre notre équipe Actual !

Le profil recherché

Nous sommes à la recherche d'un(e) Cuisinier/Cuisinière (h/f) passionné(e) par la gastronomie pour rejoindre notre équipe. Le(la) candidat(e) idéal(e) devra posséder les compétences suivantes :

- **Expérience** : Au moins **2 ans** d'expérience en cuisine professionnelle.
- **Créativité** : Capacité à élaborer des plats originaux et innovants.
- **Rigueur** : Habileté à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Organisation** : Aptitude à gérer efficacement son temps et ses tâches.

Si vous êtes un(e) cuisinier/cuisinière passionné(e), créatif(ve), rigoureux(se) et organisé(e), rejoignez notre équipe dynamique et participer à la création de plats savoureux qui raviront nos clients !