

Cuisinier collectivité (H/F)

44360 ST ETIENNE DE MONTLUC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

API RESTAURATION est une entreprise renommée spécialisée dans la restauration collective. Avec une expérience étendue, elle se distingue par son engagement envers la qualité et l'excellence. Ses services s'étendent à divers établissements, notamment les cantines scolaires, les EHPADs, les résidences pour seniors et les restaurants d'entreprises.

Avec une taille significative de 250 à 4999 employés, API RESTAURATION opère dans le secteur de la restauration collective sous contrat (code d'activité : 5629A). La société mère collabore étroitement avec l'agence Actual basée à Saint-Herblain, dirigée par ACTUAL NANTES HRT situé au 251 Route de Vannes.

L'entreprise possède un vaste réseau comptant pas moins de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement. Elle emploie actuellement 3550 collaborateurs, tous dévoués à offrir des services exceptionnels et innovants dans le domaine de la restauration collective.

Au sein d'API RESTAURATION, l'esprit d'équipe, l'innovation et le professionnalisme sont des valeurs fondamentales qui guident chaque collaborateur au quotidien. Rejoindre cette entreprise dynamique signifie s'épanouir dans un environnement stimulant où les opportunités de développement personnel et professionnel sont nombreuses.

Venez faire partie de cette grande famille où votre talent sera reconnu et valorisé. Relevez des défis passionnants et participez à la construction d'un avenir gastronomique durable avec API RESTAURATION.

Le poste

L'agence Actual recherche un cuisinier de collectivité (h/f) à Saint Etienne de Montluc (44360).

En tant que cuisinier collectif, vous aurez pour mission de préparer, cuisiner et servir des repas en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre rôle sera également de collaborer étroitement avec l'équipe et vous assurer en permanence de la qualité des plats servis.

Nous recherchons un professionnel doté d'une adaptabilité et d'une organisation en cuisine. Votre implication sera essentielle pour garantir la satisfaction des convives.

Ce poste est à pourvoir pour le 10-11-12-18 ET 19 MAI.

N'hésitez plus, si vous souhaitez mettre votre passion pour la cuisine collective au service d'une équipe motivée et professionnelle, postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f). Le candidat devra maîtriser diverses techniques culinaires et être capable de préparer des repas tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Compétences requises :

1. Maîtrise des techniques culinaires : Le candidat devra avoir une solide expérience dans la préparation de plats variés, en particulier pour les collectivités. Il doit être capable de cuisiner des repas équilibrés et savoureux en respectant les consignes données.
3. Connaissance des normes d'hygiène : Une compréhension approfondie des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire est primordiale pour garantir la qualité des repas servis.
4. Sens de l'organisation : Être organisé, méthodique et capable de planifier ses tâches afin de respecter les délais impartis.

Nous accordons une importance particulière à l'esprit d'équipe, à la polyvalence et à la capacité du candidat à s'adapter rapidement aux poste. Si vous vous reconnaissez dans ce profil, nous serions ravis de vous rencontrer pour discuter davantage de cette opportunité passionnante au sein de notre entreprise.