

Cuisinier de collectivité (H/F)

30900 NIMES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Nîmes recherche pour le compte de son client professionnel, des cuisiniers de restauration collective.

Vous correspondez à ce profil ? C'est tout ce que nous recherchons, venez nous rencontrer ou déposez votre CV en répondant à notre annonce !

Actual vous permet de profiter en plus :

de 10% d'IFM et 10% d'ICP

du CET à 12 %

d'acomptes à la semaine

d'une prime de participation aux bénéfices selon l'ancienneté

d'une mutuelle dès la 1ère heure de travail

de nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voitures...)

Le poste

Actual recrute un Cuisinier de collectivité (h/f) dans les alentours de Nîmes.

Nous recherchons des cuisiniers passionnés dans les environs de Nîmes pour rejoindre notre équipe dynamique. La prise de poste se fait à 07H15 du matin du Lundi au Vendredi, avec une semaine de 35 heures.

Minimum de connaissances en cuisine, savoir-être et savoir-faire sont essentiels pour ce poste. Les principales tâches incluent la découpe d'aliments, la préparation et bien plus encore.

Si vous êtes motivé(e), avez un bon esprit d'équipe et souhaitez évoluer dans un environnement stimulant, postulez dès maintenant chez Actual!

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) compétent et passionné pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques culinaires collectives
- Capacité à travailler en équipe dans un environnement dynamique
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Organisation et gestion du stock de produits alimentaires

Niveau d'expérience :

Le candidat devra justifier d'une première expérience professionnelle dans le domaine de la cuisine collective.

Niveau d'études :

Aucun diplôme spécifique requis, mais une formation en cuisine serait un atout.

Si vous êtes passionné par la cuisine collective, que vous avez le sens du travail en équipe, et que vous êtes rigoureux en matière d'hygiène alimentaire, n'hésitez pas à postuler pour ce poste de Cuisinier de collectivité (h/f).