

## Cuisinier en collectivité (H/F)

17200 ST SULPICE DE ROYAN [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

 13 / Heure

### L'entreprise

L'agence d'emploi **Actual** à **Saintes**, c'est une équipe qui est à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels !

*Innovation, excellence, humanisme*, sont autant de valeurs que nous souhaitons partager avec vous !

Vous pouvez aussi nous retrouver sur **Facebook : Actual Saintes**

### **ACTUAL SAINTES**

Adresse : 12 Cours National 17100 SAINTES

Tél : 05 35 37 00 16

Mail : [actual.saintes@groupeactual.eu](mailto:actual.saintes@groupeactual.eu)

### Le poste

Êtes-vous passionné par la cuisine et avez-vous le cœur rempli d'amour pour nos aînés ? Vous êtes peut-être le **cuisinier (H/F)** talentueux que nous recherchons pour rejoindre l'équipe dévouée de notre client au sein d'un établissement pour personnes âgées.

#### Les qualités que nous recherchons :

**Créativité Gourmande** : Vous êtes un artiste de la cuisine, capable de transformer des ingrédients simples en plats délicieux et nutritifs. Votre créativité est votre meilleur atout pour offrir une expérience culinaire exceptionnelle à nos résidents.

**Empathie et Compagnie** : Vous comprenez que la nourriture est plus qu'un simple repas, elle est un vecteur de joie et de bien-être. Vous avez le don de créer des moments chaleureux autour de la table, en apportant un sourire aux visages de nos aînés.

**Engagement envers la Santé** : Vous avez une solide connaissance des besoins nutritionnels spécifiques aux personnes âgées et veillez à ce que chaque repas soit une célébration de la santé et du goût.

#### Les conditions de travail :

Une équipe passionnée et accueillante.

Un environnement de travail convivial au service d'une noble cause.

Une cuisine bien équipée.

Horaires en continu + 1wk sur 2

Contrat d'intérim

Rémunération selon expérience + 10% IFM + 10% ICCP

Avantage en nature : repas

### Le profil recherché

#### Diplômes et Formations Attendus :

Diplôme en cuisine, idéalement un CAP Cuisine ou un diplôme équivalent.  
Formation en hygiène alimentaire et sécurité des aliments.  
Connaissance des réglementations sanitaires en vigueur.

Formation en nutrition ou expérience dans la préparation de repas équilibrés et adaptés aux besoins spécifiques des personnes âgées serait un atout.

Si vous êtes prêt à apporter une touche de magie à la vie de nos aînés tout en exprimant votre passion pour la cuisine, nous aimerions vous rencontrer.

Rejoignez-nous dans cette aventure où chaque plat que vous préparez est une histoire d'amour culinaire destinée à égayer les journées de des résidents.

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone au **05 35 37 00 16 !**

Vos avantages **ACTUAL** : *un compte épargne temps rémunéré à 12%, l'accès au FASTT, une prévoyance, l'application ACTUAL pour smartphone pour gérer toutes vos démarches en instantané, ...*

**Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !**