



Cuisinier collectivité (H/F)

72160 THORIGNE SUR DUE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 22/07/2024

 Durée : 5 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Découvrez une entreprise de restauration traditionnelle de taille moyenne, en collaboration avec l'agence Actual de La Ferté-Bernard, située au 45 Bis Av. du Général de Gaulle, 72400 La Ferté-Bernard.

Le poste

Actual, agence de recrutement spécialisée, recherche actuellement un Cuisinier de collectivité (h/f) pour une mission de 5 jours à THORIGNE SUR DUE 72160.

Nous recherchons un professionnel passionné par la cuisine pour rejoindre l'équipe de notre client. En tant que Cuisinier, vous serez responsable de la découpe de légumes et viandes, ainsi que du nettoyage du réfectoire.

Ce poste requiert une disponibilité du LUNDI au VENDREDI, pour une durée de 35 heures par semaine. Le salaire proposé est de 12,06 €/heure.

Si vous êtes motivé(e), dynamique et avez une expérience en cuisine collective, n'hésitez pas à postuler dès maintenant ! La mission est prévue du 22 Juillet 2024 au 26 Juillet 2024.

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier de collectivité (h/f) exige un candidat possédant les compétences suivantes :

Cuisine collective : Le candidat doit avoir une solide expérience en cuisine collective, incluant la préparation de repas en grande quantité tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Polyvalence : La capacité à s'adapter à différents types de cuisine et à travailler efficacement dans un environnement de restauration collective est essentielle.

Gestion du temps : Une bonne gestion du temps est nécessaire pour assurer la préparation des repas en respectant les délais établis.

Esprit d'équipe : Travailler en collaboration avec d'autres membres du personnel pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine collective.