

Cuisinier en collectivite (H/F)


64140 Pau [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 jours

L'entreprise

ACTUAL PAU c'est Noëlla et Christophe qui sont là pour vous aider dans votre recherche d'emploi !

Nous recrutons pour l'un de nos clients, spécialisé dans la RESTAURATION COLLECTIVE des

CUISINIERS DE COLLECTIVITE (H/F)

LES AVANTAGES ACTUAL :

- CET à 12 % - Mutuelle intérimaire et avantages du FASTT - IFM 10% de la rémunération brute - ICP 10% de la rémunération brute

Pour toutes vos demandes de missions et contrats, des conseils pour l'emploi, n'hésitez pas à appeler au 05 59 98 08 11 ou par mail à actual.pau@groupeactual.eu

Le poste

Différents postes mais avec les mêmes tâches :

- la préparation des aliments et la cuisine de divers plats, entrées, soupes, desserts et assaisonnements, qui lui sont attribués ;
- La préparation chaude (cuisson viande et poisson)
- La préparation en EHPAD (mixés, hachés)
- la mise en place pour le service ;
- le dressage des plats pour le service et le remplissage des commandes au comptoir ;
- le respect des règles d'hygiène et le nettoyage des surfaces de préparation et des ustensiles utilisés ;
- la réception des commandes et l'entreposage des aliments selon les règles d'hygiène et de conservation ;
- l'inventaire des stocks, la prise de commande et la réception des produits alimentaires ;

En EHPAD : une semaine sur 2, 3 jours et l'autre semaine 4 jours soit 10h/jour (une semaine à 30h et l'autre à 40h) (pose de 1h 45 dans la journée , horaire 7h30/20h30) travail possible un week-end sur 2Heures supplémentaires payées et majorées à 25% Rémunération selon profil

En caserne militaire : 35h/semaine horaires : 7h 15h ou 11h 21h Carte nationale d'identité française obligatoire pour rentrer sur les sites militaire

Ces postes vous intéresse ? Postulez !!

Le profil recherché

Nous recherchons des **cuisiniers autonome** sachant maitriser le chaud et le froids et sachant travailler les textures modifiées.