

Cuisinier collectivité expérimenté (H/F)

44000 NANTES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Notre client, spécialisé dans la restauration collective, compte entre 10 et 249 employés et fait partie du secteur d'activité des sièges sociaux. Il est accompagné par l'agence Actual de Nantes HRT, parmi les **600** agences du groupe Actual.

N'hésitez pas à nous contacter Loïc se fera un plaisir de vous accueillir pour échanger sur vos projets.

Le poste

L'agence Actual recherche un cuisinier de collectivité expérimenté (h/f) pour un poste à Nantes.

Nous recherchons un Cuisinier de Collectivité Expérimenté (H/F) pour rejoindre notre équipe et assurer la préparation des repas pour [type de collectivité : école, entreprise, maison de retraite, hôpital, etc.]. Vous serez responsable de la réalisation de menus variés en respectant les normes d'hygiène, les besoins diététiques spécifiques et les délais de service.

Vos principales missions :

- Préparer et cuisiner des repas en grande quantité tout en maintenant une qualité optimale.
- Adapter les recettes aux régimes alimentaires spécifiques (sans gluten, végétarien, etc.).
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Gérer les stocks, passer les commandes et optimiser les coûts des matières premières.
- Assurer la propreté des équipements et des espaces de travail.
- Collaborer avec l'équipe en cuisine et les autres services pour garantir un service fluide.
- Encadrer et former éventuellement les aides-cuisiniers ou commis.

Ce poste est à pourvoir **dès que possible** pour une durée de 1 mois minimum. Le salaire est déterminé selon le profil.

Le profil recherché

Profil recherché :

Expérience : Minimum 1 ou 2 ans années d'expérience en tant que cuisinier de collectivité

Formation : CAP/BEP Cuisine, ou toute autre formation équivalente dans le domaine de la restauration.

Compétences techniques : Maîtrise des techniques de cuisson, gestion des volumes, adaptation des régimes alimentaires, connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Qualités requises : Rigueur, organisation, capacité à travailler en équipe et à gérer le stress dans un environnement dynamique.