

Cuisinier expérimenté (H/F)

44800 ST HERBLAIN [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

La société cliente de l'agence Actual, basée à Saint-Herblain, est spécialisée dans la restauration collective et opère dans divers établissements tels que les cantines scolaires, les EHPADs et les résidences pour seniors. Elle compte entre 250 et 4999 employés et fait partie du secteur d'activité de la restauration collective sous contrat.

Le poste

L'agence Actual Nantes HRT recherche actuellement un Cuisinier expérimenté (h/f) pour un poste basé à Nantes.

Dans ce rôle, le cuisinier sera chargé de la réalisation de menus variés en respectant les normes d'hygiène, les besoins diététiques spécifiques et les délais de service.

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 aide-cuisiniers ou commis.

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

Venez rejoindre notre équipe dynamique chez Actual pour faire partie d'une aventure culinaire passionnante!

Le profil recherché

Profil recherché :

Expérience : Minimum **1 à 2** 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.

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

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)