

## Cuisinier de collectivité (H/F)

59270 Bailleul [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 90 jours

### L'entreprise

L'agence d'emploi temporaire leader est une entreprise renommée qui se spécialise dans la mise à disposition de personnel temporaire pour divers secteurs d'activité, offrant des solutions flexibles et efficaces pour répondre aux besoins des entreprises en matière de main-d'œuvre. Notre client est une entreprise familiale renommée dans le domaine de la restauration collective et de la cuisine collective.

### Le poste

Actual Leader recherche un cuisinier de collectivité (H/F) pour un poste à Bailleul 59270.

Ce professionnel sera chargé(e) de la restauration et l'alimentation, que ce soit dans le public ou le privé. Les restaurants collectifs accueillent de nombreuses personnes, donc le candidat doit être capable de préparer de grandes quantités.

Les missions du cuisinier en collectivité incluent la préparation des repas (nettoyage, épluchage, cuisson et dressage des produits), l'élaboration des menus, la gestion des stocks de denrées et d'équipements de cuisine.

Ce rôle implique également d'être à la tête d'une équipe et de veiller au respect des règles sanitaires et d'hygiène.

### Le profil recherché

Profil recherché :

Nous sommes à la recherche d'un Cuisinier de collectivité (h/f) compétent et passionné pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques de cuisine collective
- Capacité à gérer les quantités pour un grand nombre de convives
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Aptitude à travailler en équipe et sous pression

Niveau d'expérience :

Le candidat doit justifier d'une expérience d'au moins 2 ans dans le domaine de la cuisine collective.