

Cuisinier de collectivité (H/F)

26240 Claveyson [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

DEVENIR SALARIÉ INTÉRIMAIRE ACTUAL

c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :

- **Livret ACTUAL rémunéré à 12%/an soit 1%/mois et non bloqué**
- **Acompte tous les mardis et vendredis**
- **10% IFM + 10% CP**
- **parrainage**
- **mutuelle intérimaire**
- **suivi personnalisé**
- **formation**

L'agence d'emploi **Actual ROUSSILLON**, c'est une équipe qui est à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels !

Le poste

ACTUAL ROUSSILLON recrute actuellement un Cuisinier de collectivité (H/F) pour un poste à CLAVEYSON 26240 FR.

En tant que Cuisinier de collectivité, votre rôle consistera à préparer des repas savoureux et équilibrés pour nos clients.

Vous travaillerez à temps plein (35 H/Semaine) et votre emploi du temps sera complet.

Nous recherchons un professionnel passionné par la cuisine collective et capable de travailler efficacement au sein d'une équipe.

N'hésitez plus, rejoignez-nous dès maintenant !

Cette annonce est publiée par Actual ROUSSILLON, une agence spécialisée dans le recrutement en France. Nous nous engageons à offrir des opportunités professionnelles enrichissantes pour les candidats talentueux comme vous.

ACTUAL ROUSSILLON

4 RUE ELSA TRIOLET
38150 ROUSSILLON
0474296393
actual.roussillon@groupactual.eu

HORAIRE: 8H à 16H lundi au vendredi

SALAIRE: selon profil + repas

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) passionné par la gastronomie et doté d'une solide expérience dans le domaine de la restauration collective. Le candidat idéal devra maîtriser diverses techniques culinaires et être capable de travailler efficacement en équipe.

Compétences requises :

1. Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire : Le candidat doit avoir une connaissance approfondie des règles sanitaires en vigueur pour garantir la qualité des repas servis.
2. Créativité culinaire : Capacité à élaborer des menus équilibrés, variés et attractifs en accord avec les besoins nutritionnels des convives.
3. Gestion du temps et du stress : Savoir organiser son travail efficacement, même dans des situations de forte affluence, afin de respecter les délais de service.
4. Capacité d'adaptation : Être capable de s'adapter aux demandes spécifiques des clients tout en maintenant une qualité constante dans les préparations culinaires.
5. Sens du travail en équipe : Aptitude à collaborer harmonieusement avec les autres membres du personnel pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine collective.

Ce poste exige un niveau d'expérience confirmé, face aux exigences du métier. Si vous vous reconnaissez dans ce profil et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et passionnée, n'hésitez pas à postuler chez nous !