

Cuisinier collectivité (H/F)

78280 GUYANCOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 jour

 € 12.06 / Heure

L'entreprise

Notre client est une entreprise de restauration collective d'entreprise, reconnue comme leader sur le marché français depuis plus de 25 ans. Elle opère dans le secteur des autres services de restauration.

Avec un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, ACTUAL est une agence spécialisée dans les métiers de bouche. Ensemble, ils collaborent pour offrir des solutions en ressources humaines adaptées aux besoins spécifiques du secteur de la restauration collective.

Chez ACTUAL CERGY, nous sommes fiers de contribuer au succès et au développement d'entreprises de la restauration en fournissant des solutions RH sur mesure qui répondent aux défis uniques du marché actuel. Notre partenariat solide repose sur des valeurs communes d'intégrité, d'innovation et de service client exceptionnel.

Le poste

Actual recherche un Cuisinier (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe sur le secteur de Guyancourt. Sous la responsabilité du chef de cuisine, vous aurez un rôle clé dans la préparation des plats en veillant à la qualité des produits utilisés. Vos missions consisteront à :

- Réceptionner et contrôler les marchandises pour l'élaboration des plats
- Participer à l'inventaire des matières premières avec le Chef de cuisine
- Respecter et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité
- Organiser et planifier votre charge de travail en fonction de l'activité quotidienne
- Préparer, cuisiner et dresser les produits avec soin et créativité
- Accueillir, orienter et conseiller les clients avec professionnalisme

Pour réussir dans ce poste, vous devrez avoir une bonne connaissance des procédures de contrôle des marchandises, être capable de travailler en équipe, appliquer rigoureusement les fiches techniques et maîtriser les normes HACCP. Début dès que possible, avec un horaire de 35H/semaine. (7h-15h)

Nous recherchons une personne détaillée, organisée, ayant le sens du travail bien fait. Si vous correspondez à ce profil, postulez dès maintenant pour rejoindre notre équipe Actual !

Le profil recherché

Nous sommes à la recherche d'un(e) Cuisinier/Cuisinière (h/f) passionné(e) par la gastronomie pour rejoindre notre équipe. Le(la) candidat(e) idéal(e) devra posséder les compétences suivantes :

- Expérience : Au moins 2 ans d'expérience en cuisine professionnelle.
- Créativité : Capacité à élaborer des plats originaux et innovants.
- Rigueur : Habileté à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Organisation : Aptitude à gérer efficacement son temps et ses tâches.

Si vous êtes un(e) cuisinier/cuisinière passionné(e), créatif(ve), rigoureux(se) et organisé(e), rejoignez notre équipe dynamique et participer à la création de plats savoureux qui raviront nos clients !