


Cuisinier (H/F)

44800 ST HERBLAIN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 06/01/2025

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, spécialiste de la restauration collective avec une taille de 250 à 4999 employés, intervient dans les cantines scolaires, les EHPADs, les résidences pour seniors et les restaurants d'entreprises.

Le poste

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.

Le profil recherché

Expérience : Minimum 2 années d'expérience en tant que cuisinier de collectivité idéalement. 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).