


Cuisinier orvault (H/F)


44000 NANTES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 06/01/2025

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 20 jours

L'entreprise

Actual Nantes HRT recherche pour les besoins de son client spécialisé en restauration collective un cuisinier. Ce client fait partie d'une entreprise de taille moyenne, avec 10 à 249 employés, opérant dans le secteur des autres services de restauration.

Le poste

Nous recherchons un(e) cuisinier(ère) passionné(e) pour rejoindre une équipe et assurer la préparation culinaire, les cuissons et la gestion de la cuisine. En tant que cuisinier(ère), vous serez responsable de la création et de la mise en œuvre des plats dans le respect des recettes et des standards de qualité de notre établissement.

Vos missions principales : * Préparation des ingrédients et des plats selon les recettes établies.* Réalisation des cuissons dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène.* Organisation et gestion de la mise en place avant le service.* Assurer la gestion des stocks, l'approvisionnement et la rotation des produits.* Veiller à la propreté et à l'entretien des équipements de cuisine.* Collaboration avec l'équipe pour garantir un service fluide et efficace.

Le profil recherché

Expérience de 2 à 3 ans minimum dans un poste similaire (restauration collective ou à la carte).Maîtrise des techniques culinaires et de cuisson.Connaissance des normes HACCP et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.Autonomie, organisation et sens du travail en équipe.Créativité et passion pour la cuisine.Horaires fixes du lundi au vendredi, horaire de journée.