

## Cuisinier de collectivité (H/F)

53300 Ambrieres Les Valleees [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Notre client est un prestataire de service dans le domaine de la cuisine collective.

### Le poste

Au sein d'une équipe de 5 personnes, avec des produits locaux, bruts, de saison vous concoctez des plats, mets et repas pour vos convives en restaurant medico-social dans les règles de l'art et le respect du contrat de prestations.

L'innovation et la créativité font parties de vos qualités de cuisinier pour le dressage des assiettes et pour collaborer avec votre chef de cuisine dans l'élaboration des menus.

Vous avez un rôle important dans la vérification des préparations et le respect des régimes alimentaires. Vous veillerez également au nettoyage de la cuisine, ainsi que des salles. Vous assurez le stockage des denrées, le conditionnement et la distribution de vos préparations en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

D'ailleurs, la démarche HACCP n'a plus de secret pour vous.

Poste de travail en binôme, par quinzaine : Une semaine, vous travaillez 4 jours (lundi, mardi, samedi, dimanche), une semaine vous travaillez 3 jours (mercredi, jeudi, vendredi) horaires 7h-18h ou 8h-19h avec 1h de pause.

Travail un week-end sur deux et les jours fériés

130 couverts la journée, 90 le soir

Pourquoi nous rejoindre ? : D'authentiques restaurants où sont travaillés des produits bruts, locaux, de saison Des évolutions de carrière : au travers de nos différents segments d'activité et/ou en prise de responsabilités Une prime de participation aux bénéfices et un 13ème mois Un accès au CSE et ses nombreux avantages Le repas offert lors du service Une mutuelle et un régime de prévoyance

### Le profil recherché

Passionné par la cuisine, vous avez validé votre CAP/BEP cuisine (ou +). Vous connaissez le terrain avec une expérience de 2 ans en restauration traditionnelle et/ou collective, de préférence dans le secteur médico-social. Vous maîtrisez parfaitement la cuisine en textures modifiées. Le dynamisme et l'esprit d'équipe vous caractérisent. Vous vous définissez comme quelqu'un d'autonome et de rigoureux. Vous vous sentez concerné ? Votre place est à nos côtés !