

Cuisinier de collectivite (H/F)

11400 Castelnaudary [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 40 jours

L'entreprise

Travailler avec **Actual Pamiers** c'est : un livret actual qui vous rapporte **12% d'intérêts annuels bruts**
Un espace Intérimaire facile d'utilisation pour vos demandes (acomptes etc) Un parrainage bien récompensé Un entretien professionnel de qualité Un accompagnement de proximité Une montée en compétence possible Une dématérialisation des contrats et fiches de paie pour un accès illimité, à tout moment Des aides et services dédiés (mutuelle, garde d'enfant, logement, location de véhicules) Et enfin une équipe dynamique et souriante, qui saura vous accompagner dans votre projet professionnel ! Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail ! -- L'équipe de Pamiers vous attendent au 3, chemin de Peyreblanque 09100 PAMIERS du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h ou n'hésitez plus à postuler à l'adresse mail suivante **actual.pamiers@groupeactual.eu**
Dans le cadre de sa politique diversité, Actual étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles des personnes en situation de handicap.

Le poste

Actual Pamiers recherche pour son client un **cuisinier en collectivité H/F**, comme le cuisinier traditionnel, a pour rôle de préparer des repas pour des publics variés. La particularité de son métier réside en un point : la quantité des plats à cuisiner.

Le profil recherché

Votre mission:

Selon le poste occupé, **le cuisinier ou la cuisinière** en collectivité peut avoir plusieurs missions :
Préparation des repas (nettoyage, épluchage, cuisson et dressage des produits) ;

Élaboration des menus ;

Gestion des stocks de denrées et de matériels et équipements de cuisine ;

Il est souvent à la tête d'une équipe de commis et agents de restauration qui l'aident dans son travail. Chaque étape doit être réalisée dans **le strict respect des règles sanitaires et d'hygiène.**

Enfin, il devra être doté d'une très grande organisation, que ce soit pour gérer les stocks, anticiper le nombre de repas, et donc la quantité de nourriture, mais aussi pour organiser son plan de travail. La gestion du temps est aussi indispensable, pour pouvoir servir des plats chauds et bien cuits en temps et en heure.

Le cuisinier H/F doit également maîtriser les différents **protocoles sanitaires, et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.**

Mission intérim 3 mois évolutif. 35 h /semaine.

Pour ce poste de **cuisinier en collectivité H/F**, des diplômes tels que le CAP ou le BEP cuisine sont recommandés. D'autres formations permettent d'accéder au métier, comme c'est le cas de la Mention Complémentaire, le Bac Pro ou le Brevet Professionnel dans le secteur de la restauration.