


Cuisinier de collectivité (H/F)


65700 MAUBOURGUET [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 20H

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 semaines

L'entreprise

Notre client est une résidence senior

Le poste

Au sein d'un restaurant de collectivité , vous devrez principalement : - Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. - Maîtriser la cuisson et les différents types de viandes et poissons - Découper et préparer les aliments. - Dresser les plats et les adapter en fonction des particularités alimentaires des résidents.

C'est un poste avec service du midi uniquement sur une base hebdomadaire de 20h.

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) compétent et passionné pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques de cuisine collective
- Capacité à préparer des repas en grande quantité
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Sens de l'organisation et efficacité dans la gestion du temps
- Capacité à travailler en équipe et sous pression

Nous recherchons un candidat ayant une expérience significative dans le domaine de la cuisine de collectivité, ainsi qu'une formation professionnelle en cuisine. La maîtrise des différents modes de cuisson et la créativité culinaire sont des atouts appréciés. Une parfaite connaissance des produits alimentaires, leur saisonnalité et leurs spécificités est également requise.