

Cuisinier de collectivité mandelieu (H/F)

06210 MANDELIEU LA NAPOULE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Découvrez une entreprise spécialisée dans les services de restauration, partenaire de l'agence Actual à Cannes, avec plus de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, rassemblant 3550 collaborateurs.

Le poste

Rejoignez notre équipe en tant que Cuisinier de collectivité (h/f) à MANDELIEU LA NAPOULE 06210

Nous vous offrons un CDI immédiat avec un horaire de travail de 35h par semaine / 7h par jour, soit de 7h à 14h30 ou de 11h30 à 19h00. Vous aurez la possibilité de profiter de 2 jours de repos aléatoires tout en participant à des missions variées telles que la cuisson, la préparation et le dressage des plats, la déclinaison des textures hachée et mixée, le nettoyage des locaux et du matériel, ainsi que le respect des règles d'hygiène et de traçabilité.

Le taux horaire proposé sera basé sur votre expérience professionnelle. Vous bénéficierez également d'une prime activité continue et service minimum, ainsi que d'un 13ème mois.

Ce poste implique la préparation des repas pour environ 80 résidents, répartis sur les différents services (petits déjeuners, déjeuners, goûters et dîners). Vous ferez partie d'une brigade composée d'un chef gérant, d'un chef de cuisine, d'un cuisinier et d'un employé de restauration.

Ce contrat est à durée déterminée pour une période de 3 mois, démarrant le 15 avril 2025.

Ce poste est publié par l'agence Actual.

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) passionné par la gastronomie et doté d'excellentes compétences culinaires pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques culinaires : Le candidat doit démontrer une excellente maîtrise des techniques de cuisine traditionnelle et collective.
- Créativité : Capacité à proposer des plats variés, équilibrés et innovants en respectant les normes de la restauration collective.
- Gestion du stress : Capacité à travailler sous pression tout en maintenant la qualité des plats servis.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire : Connaissance approfondie des règles d'hygiène et capacité à les appliquer rigoureusement.
- Esprit d'équipe : Aptitude à travailler en collaboration avec les autres membres de l'équipe pour garantir le bon fonctionnement de la cuisine.