

## Cuisinier (H/F)

02300 CHAUNY [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

### L'entreprise

Leader est une agence d'intérim spécialisée dans le recrutement temporaire. Elle offre des solutions flexibles et adaptées aux besoins des entreprises en quête de personnel qualifié pour des missions ponctuelles.

Quant à notre client, c'est un groupe reconnu dans le secteur de la restauration collective.

### Le poste

Offre d'emploi : Cuisinier de collectivité (h/f)

Nous recherchons un cuisinier pour rejoindre une équipe à Chauny (02300).

Le cuisinier sera en charge de la préparation et de la réalisation des plats selon les recettes et consignes du chef de cuisine. Une attention particulière est portée à la qualité des produits et à la présentation des assiettes.

En plus de maîtriser les techniques culinaires essentielles, le candidat idéal doit assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Il participera également à la gestion des stocks, au rangement et au nettoyage de la cuisine.

Ce poste exige une bonne résistance au stress, un goût pour la cuisine, et une capacité d'adaptation aux différents rythmes et contraintes du service. Il offre des opportunités d'évolution vers des postes à responsabilités.

Rejoignez-nous et mettez vos compétences culinaires au service d'une agence renommée dans le secteur de la restauration collective!

### Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier (h/f) avec les compétences et niveaux de maîtrise suivants :

Compétences culinaires : Le candidat doit posséder une grande expertise en préparation de repas pour des groupes importants, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Gestion des stocks : Capacité à gérer efficacement les approvisionnements et les stocks, en minimisant le gaspillage et en optimisant les ressources.

Organisation : Compétences avérées en organisation pour planifier les menus et coordonner les opérations de cuisine au quotidien.

Travail en équipe : Aptitude à collaborer avec une équipe diverse, en favorisant un environnement de travail harmonieux et productif.

Flexibilité : Disponibilité pour s'adapter aux horaires variables et aux exigences spécifiques des collectivités.

Ce profil est essentiel pour assurer un service de qualité et répondre aux besoins des collectivités avec professionnalisme et efficacité.