

Cuisinier collectivité (H/F)

49390 LA BREILLE LES PINS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Saumur collabore avec une entreprise de taille moyenne spécialisée dans la restauration traditionnelle.

Le poste

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) pour rejoindre notre équipe à La Breille Les Pins (49390), France. Ce poste est à pourvoir en contrat à durée déterminée d'un mois à partir du 18 juillet 2025.

En tant que cuisinier, vous serez chargé de participer aux services, d'aider à l'élaboration des plats, de suivre les fiches techniques et d'assurer le nettoyage de la cuisine. Le respect des règles d'hygiène et de sécurité est primordial.

Ce poste est à temps plein avec des horaires de 39 heures par semaine. Profitez de cette opportunité pour développer vos compétences dans un environnement dynamique et collaboratif.

Cette offre est publiée par notre agence, dédiée à vous offrir des opportunités de carrière enrichissantes et épanouissantes. Rejoignez-nous pour une expérience professionnelle inoubliable!

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier de collectivité (h/f) requiert des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise élevé. Nous recherchons un candidat capable de démontrer une expertise dans la préparation des repas en grande quantité, tout en respectant les normes de qualité et d'hygiène.

Le candidat idéal doit posséder une excellente connaissance des techniques culinaires et être capable de travailler efficacement dans un environnement dynamique. Une attention particulière est accordée à la capacité à organiser et à gérer le temps de manière efficace pour assurer le bon déroulement des services.

Des compétences en gestion d'équipe sont également essentielles, car le cuisinier de collectivité sera souvent amené à diriger et former le personnel de cuisine. Le respect des normes sanitaires et des procédures de sécurité alimentaire est indispensable pour ce rôle.

Enfin, le candidat doit être flexible et capable de s'adapter rapidement aux changements de menu et aux exigences des clients. Une expérience préalable dans un rôle similaire est fortement souhaitée pour garantir une intégration réussie au sein de notre équipe.