

Cuisinier de collectivité (H/F)

26190 ST THOMAS EN ROYANS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 4 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13.84 / Heure

L'entreprise

Actual Valence, agence d'emploi (intérim, CDI, CDD, formation), recherche actuellement pour un de ses client, un Cuisinier H/F. Notre agence est généraliste.

Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France avec 4 100 collaborateurs et plus de 600 agences, Actual group est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous. Vous travaillerez pour notre client, un leader de la restauration collective en France, à saint Thomas en Royans. Leur métier consiste à rendre chaque repas savoureux, convivial et équilibré, avec des services en phase avec les modes de vie actuels.

Venez exprimer votre passion du service et du "faire plaisir" dans une entreprise qui vous donne tous les moyens d'évoluer et de réussir !

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que : 10% d'IFM et 10% d'ICP

Un compte épargne temps ayant un taux de 12%

Des acomptes à la semaine

D'une mutuelle dès la première heure de travail

De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)

Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Le poste

Nous recherchons un Cuisinier de collectivité (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à St Thomas en Royans (26190). Ce poste est une opportunité de mettre en avant votre talent culinaire tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre mission sera de préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, tout en garantissant la qualité des préparations et leur dressage. Vous aurez la possibilité de vous spécialiser dans un type de plat particulier, comme les desserts, poissons ou viandes.

Ce poste est proposé avec un début prévu au 8 septembre 2025. Il s'agit d'un emploi à temps plein, avec 35 heures par semaine. Le salaire est attractif, à hauteur de 13,84 € de l'heure.

6h-14h30

1week-end sur deux travaillé.

450 couverts jour/280 couverts soir

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences culinaires dans un environnement stimulant et convivial!

Pour plus d'informations, veuillez contacter l'agence responsable de cette offre d'emploi.

Le profil recherché

Cuisinier de collectivité (h/f) - Profil recherché

Nous recherchons un candidat ayant une solide expérience en tant que cuisinier de collectivité. Le candidat idéal doit posséder des compétences éprouvées en gestion de cuisine et être capable de préparer des repas en grande quantité tout en respectant des normes élevées de qualité.

Il est essentiel que le candidat maîtrise les techniques culinaires et qu'il soit capable de planifier et d'organiser efficacement le travail en cuisine. Une attention particulière doit être portée à la gestion des stocks et au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat doit également posséder de solides compétences en communication, afin de collaborer efficacement avec l'équipe et de respecter les délais impartis. Une capacité à adapter les menus en fonction des besoins spécifiques des collectivités est fortement appréciée.

Enfin, le candidat doit être capable de travailler sous pression et de faire preuve de créativité pour apporter des solutions innovantes en cuisine.