

Cuisinier en collectivité (H/F)

44550 Montoir De Bretagne [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 12 semaines

L'entreprise

L'agence Actual accompagne une entreprise de restauration située à Montoir de Bretagne, offrant des services allant jusqu'à 3000 couverts par jour, du lundi au vendredi, avec des horaires adaptés pour ses employés.

Le poste

Nous recrutons un cuisinier talentueux pour un poste en collectivité. Vous aurez l'opportunité de démontrer votre créativité et votre savoir-faire culinaire.

Missions principales :

- Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires ainsi que la charte qualité de l'établissement.
- Assurer et garantir les préparations culinaires et leur dressage.
- Cuisiner des plats spécifiques tels que desserts, poissons et viandes.
- Possibilité d'élaboration des plats et des menus.

A pourvoir a partir du 18 aout

Temps plein : 35 heures par semaine

Ce poste offre une belle opportunité de mettre en avant vos compétences culinaires dans un environnement dynamique et stimulant.

Nous attendons avec impatience votre candidature !

Le profil recherché

Pour le poste de Cuisinier (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences variées et un haut niveau de maîtrise. Le candidat idéal doit démontrer une expertise culinaire exceptionnelle et une capacité à travailler dans un environnement dynamique.

Le candidat doit avoir une solide connaissance des techniques de cuisson et être capable de préparer des plats de haute qualité avec précision et efficacité. Une expérience dans la gestion des stocks et approvisionnements est également essentielle pour assurer la disponibilité des ingrédients tout en minimisant le gaspillage.

Il est crucial que le candidat puisse maintenir les normes élevées de sécurité alimentaire et d'hygiène en tout temps. Une attention particulière aux détails et une capacité à suivre les protocoles de sécurité sont indispensables.

Nous cherchons une personne dotée d'un fort esprit d'équipe et capable de collaborer efficacement avec le personnel de cuisine pour garantir un service fluide et efficace. La capacité à s'adapter à un environnement de travail rapide et à gérer plusieurs tâches simultanément est également requise.

Enfin, une créativité culinaire et une passion pour l'innovation dans la cuisine seront des atouts considérables pour ce poste. Nous valorisons un candidat qui apporte de nouvelles idées et qui s'efforce constamment d'améliorer l'expérience culinaire des clients.