

Cuisinier de collectivité (H/F)

38000 Grenoble [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 jour

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Notre agence Actual Restauration à Grenoble, spécialiste du recrutement dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, accompagne chaque jour ses partenaires et intérimaires avec des solutions adaptées et flexibles.

Dans le cadre de nos collaborations avec différents établissements de la région, nous recherchons des Cuisiniers de collectivité pour des missions ponctuelles en extra.

Ces renforts temporaires permettent d'assurer un service de qualité lors des pics d'activité et d'offrir aux candidats l'opportunité de varier leurs expériences professionnelles.

Intéressé(e) ? Postulez dès aujourd'hui et venez rencontrer notre équipe !

Le poste

Vous devez impérativement disposer d'une tenue de cuisine :

- Veste de cuisine;
- Pantalon de cuisine pied de poule ou normalisé;
- Tablier;
- Chaussure de sécurité (FOURNIES PAR L'AGENCE);

Vos responsabilités incluront :

- Préparation des repas en suivant les recettes et les normes de sécurité alimentaire ;
- Organisation de la cuisine en assurant la propreté du lieu de travail et des équipements;
- Gestion des stock et des approvisionnements de manière efficace;
- Travail en équipe pour garantir le succès de chaque service;
- Communication efficace avec les autres membres de l'équipe.

Avantages:

- 10% de congés payés + 10% d'indemnités de fin de mission.
- **Livret ACTUAL** : 12% d'intérêt par an sur l'épargne de congés payés et indemnité de fin de mission.
- **Parrainage** : possibilité de gagner de cartes cadeaux à hauteur de €150

Pourquoi Nous Rejoindre ?

- Diversités des missions
- Flexibilité: choisissez vos missions et ajustez votre emploi du temps selon vos besoins;
- Equipe dynamique: intégrez une équipe chaleureuse et collaborative.

Le profil recherché

Profil recherché :

- Expérience en cuisine collective ou en restauration confirmée;
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire;
- Sens de l'organisation;
- Rigueur et esprit d'équipe;
- Capacité à travailler en rythme soutenu et à gérer les imprévus;
- Permis et véhicule SOUHAITÉ.