

Cuisinier collectivité (H/F)

34700 LODEVE [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

Aujourd'hui, l'agence ERGOS ACTUAL INSERTION Montpellier recherche un Cuisinier de collectivité H/F. ERGOS ACTUAL INSERTION recrute pour une société implantée et reconnue sur son territoire, de nombreux avantages pour les salariés et un bon climat au sein de ses équipes font de cette société une entreprise très attractive. ERGOS ACTUAL INSERTION, c'est Kawtar, Céline, Arij, Jennifer et Marie-Claire qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels ! Devenir collaborateur intérimaire chez nous vous assure de nombreux avantages : CSE, livret d'épargne jusqu'à 12%, mutuelle...

Le poste

ERGOS ACTUAL INSERTION , numéro 1 de l'Entreprise de Travail Temporaire d'insertion. Nous recrutons et suivons des jeunes peu qualifiés, seniors, familles monoparentales, des personnes en situation de handicap, des demandeurs d'emploi longues durée. Chaque intérimaire est individuellement suivi par un Chargé d'insertion tout au long de son parcours, l'objectif étant de trouver un emploi stable.

Rejoignez notre équipe en tant que Cuisinier de collectivité sur Lodève (h/f) !

Nous recherchons un(e) professionnel(le) passionné(e) par la cuisine pour intégrer notre équipe au sein du self d'une clinique. Vous serez en charge de la préparation et de la cuisine des plats, en mettant en œuvre les techniques et règles de fabrication culinaire. Vous assurerez également le contrôle de la qualité des plats tout en gérant la réception, les stocks, la fabrication, la distribution et le conditionnement de la production.

Vos horaires seront en coupé, avec 70 repas à préparer. Vous travaillerez un week-end sur deux en semaine, dans une maison de retraite.

Ce poste est à temps plein, avec une semaine de 35 heures.

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement dynamique, offrant des opportunités stimulantes dans le secteur de la restauration collective.

Venez partager votre savoir-faire culinaire et enrichir votre carrière avec nous !

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Cuisinier de collectivité (h/f) doit posséder plusieurs compétences clés.

Compétences culinaires : Le candidat doit avoir une maîtrise approfondie des techniques culinaires et être capable de préparer des repas en grande quantité tout en maintenant une qualité exceptionnelle.

Gestion du temps : Une capacité à gérer efficacement son temps et à respecter les délais est essentielle.

Hygiène et sécurité : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine est indispensable pour ce poste.

Travail en équipe : Le candidat doit être capable de travailler de manière collaborative avec les autres membres du personnel pour assurer un service fluide.

Adaptabilité : La capacité à s'adapter rapidement aux changements et à gérer diverses situations dans un environnement dynamique est cruciale.