

Cuisinier collectivité (H/F)

37270 MONTLOUIS-SUR-LOIRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

L'agence Actual Tours collabore avec une entreprise de taille moyenne spécialisée dans l'hébergement médicalisé pour personnes âgées, offrant des services de qualité dans un cadre accueillant.

Le poste

Nous recherchons un cuisinier talentueux pour rejoindre notre équipe dynamique à Montlouis-sur-Loire (37270). Ce poste est une opportunité pour ceux qui souhaitent démontrer leur passion pour la cuisine dans un environnement collectif.

Profitez d'une ambiance de travail conviviale et participez à la création de repas savoureux pour notre communauté.

Description du poste : En tant que cuisinier de collectivité, vous serez responsable de la préparation et de la gestion des repas tout en respectant les normes de qualité et de sécurité alimentaire.

Rejoignez-nous pour vivre une expérience professionnelle valorisante et contribuer à la satisfaction de nos convives.

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Cuisinier de collectivité (h/f) doit posséder des compétences variées et un niveau de maîtrise adapté aux exigences du poste.

Compétences culinaires : Le candidat doit démontrer une expertise solide en préparation de repas pour des groupes nombreux, en respectant les normes de sécurité alimentaire.

Gestion du temps : Une capacité avérée à gérer efficacement le temps, permettant de préparer et servir les repas dans les délais impartis est essentielle.

Travail en équipe : Le candidat doit être capable de collaborer avec d'autres membres du personnel pour assurer une coordination fluide et efficace.

Hygiène et sécurité : Une connaissance approfondie des règlements d'hygiène et de sécurité est requise pour garantir un environnement de travail sain et sécurisé.

Le candidat idéal doit démontrer un engagement envers l'excellence culinaire et la satisfaction des convives tout en maintenant une attitude professionnelle et positive dans un environnement dynamique.