

Cuisinier (H/F)

85260 La Copechagnière [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 26/11/2021

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

 € 11 / heure

L'entreprise

Ancré dans le territoire dans lequel ils agissent au quotidien, ils s'attachent à favoriser l'économie des bassins de vie en privilégiant les productions locales et régionales, en soutenant les filières à vocation santé et en respectant la biodiversité et la saisonnalité.

Entreprise de cuisiniers avant toute chose, notre client met un point d'honneur à innover pour que chaque jour votre assiette se réinvente et contribue à l'accès pour tous à une alimentation saine et naturelle, source d'équilibre et de bien-être.

Le poste

A la recherche d'un poste de cuisinier ? Alors vous êtes au bon endroit, ce poste devrait vous plaire !

Recherche un cuisinier / 2nd de cuisine (H/F) :

- Mise en place, la préparation des plats et sauces.
- Savoir préparer et cuisinier des mets selon un plan de production culinaire, des règles d'hygiènes et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Possibilité de cuisiner un type de plat particulier (dessert, poissons, viandes...)
- Possibilité d'élaborer des plats, des menus.

Travail de journée 35h/ semaine

Le profil recherché

Vous êtes sérieux, méticuleux, dynamique et ponctuel et vous recherchez un poste de cuisinier alors vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Vous avez une expérience réussie en tant que cuisinier? Parfait, nous vous attendions ! Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !