

Chef de partie (H/F)

73000 Chambéry [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 14.5 / Heure

L'entreprise

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Nous recrutons pour notre client acteur majeur dans les résidences seniors .

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le poste

Nous recherchons pour notre client, un des leaders mondiaux de la restauration collective et des services, un Chef de Partie ou Second de Cuisine. Ce poste est à pourvoir en intérim dans un premier temps, mais pourra déboucher sur une embauche.

Vous serez en charge de :

- Préparation des légumes ,
- Eminçage et découpe de légumes.

- Préparation de repas en grande quantité.
- Mise en barquettes ou en plaques de portions individuelles après pesée.
- Conditionnement (mise sous cellophane, thermo scellage de barquettes).
- Nettoyage de la cuisine, brigade de 15 personnes.

Travail du lundi au vendredi de 6h à 14h. Evolution possible sur poste de Chef. Tenue de travail fournie.
En plus du taux horaire de base, vous bénéficierez d'un 13^{me} mois, de chèques cadeaux, de chèques vacances et d'avantages divers avec le CSE.

Le profil recherché

Vous avez le sens des responsabilités, de nature minutieuse, capable de gérer une petite équipe, vous avez le sens du détail et un bon relationnel, le travail à la chaîne ne vous fait pas peur et vous recherchez un poste en cuisine centrale, lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Vous possédez impérativement une expérience significative en tant que chef de partie ou second de cuisine.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !