

Legumier (H/F)

45110 CHATEAUNEUF 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 : 1 mois

L'entreprise

40 ans d'histoires CRUstillantes Toujours une innovation d'avance
Une entreprise spécialisée dans le conditionnement de légumes frais et basée sur
Châteauneuf/Loire recherche, pour renforcer ses équipes :

UN LEGUMIER

Le poste

Vous recherchez un nouveau défi passionnant dans le domaine de la transformation et de la conservation des légumes ?

L'agence Leader vous propose un poste de Légumier (h/f) à pourvoir à Châteauneuf-sur-Loire (45110). Cette entreprise spécialisée dans le secteur agroalimentaire cherche à renforcer ses équipes avec des professionnels motivés et compétents.

En tant que Légumier(e), vos missions principales consisteront à réaliser des opérations manuelles sur des salades. Vous serez chargé(e) de découper les salades selon les règles d'hygiène en vigueur, contribuant ainsi à garantir la qualité des produits finis.

Ce poste est à pourvoir pour une durée de 1 mois. Il s'agit d'un emploi à temps plein (35h/semaine), offrant ainsi une stabilité et un cadre propice à votre épanouissement professionnel.

Si vous êtes dynamique, rigoureux(se) et désireux(se) de rejoindre une entreprise en plein essor, n'hésitez plus et postulez dès maintenant pour cette opportunité unique en son genre !

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Légumier (h/f):

Nous sommes à la recherche d'un Légumier (h/f) dans le domaine de la cuisine. Le candidat idéal devrait avoir une passion pour les légumes et une connaissance approfondie de leur préparation et de leur cuisson.

Compétences requises:

1. Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des légumes.

2. Capacité à travailler efficacement sous pression dans un environnement de cuisine professionnelle.
3. Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
4. Aptitude à suivre les recettes avec précision tout en étant capable d'apporter sa touche personnelle aux plats.
5. Esprit d'équipe et excellente communication pour collaborer avec les autres membres de la brigade.

Ce poste exige un Légumier (h/f) dynamique, créatif et organisé, capable de produire des plats savoureux et esthétiquement agréables. Une passion pour l'alimentation saine et équilibrée est un atout majeur pour ce rôle.

Nous recherchons un candidat motivé qui souhaite évoluer dans le domaine culinaire en mettant en valeur son talent pour la préparation des légumes.

Nous offrons un environnement stimulant où vous pourrez développer vos compétences culinaires tout en contribuant à la création d'une expérience gastronomique exceptionnelle pour nos clients.