Cuisinier (H/F)

41350 SAINT-GERVAIS-LA-FORET Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 6 mois
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Découvrez une entreprise de restauration traditionnelle accompagnée par l'agence Actual de Blois.

Le poste

Actual Blois, recherche actuellement un Cuisinier (h/f) pour un poste dans un restaurant.

Vous serez en charge de préparer les plats avec soin et créativité, élaborer les menus en gérant les stocks selon la saison et la clientèle. Vous anticiper les achats, passez les commandes et contrôlez les livraisons avec rigueur.

Les principales missions incluront l'élaboration des menus, la réception des marchandises, le stockage en chambre froide, la préparation des plats, l'approvisionnement des linéaires et l'entretien de la cuisine.
Le candidat idéal devra savoir respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, maîtriser les techniques de nettoyage et être capable de travailler en équipe.

Poste en horaires de coupures (par rotation) et travail les week-ends.

Si vous êtes passionné par la cuisine, avez le sens du détail et souhaitez rejoindre une équipe dynamique, n'hésitez pas à postuler dès maintenant chez Actual!

Le profil recherché

Nous recherchons un cuisinier talentueux et passionné pour rejoindre l'équipe de notre client. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

- Expérience : Minimum de 2 ans dans un poste similaire
- Cuisine créative : Capacité à proposer des plats innovants et originaux
- Gestion du temps : Aptitude à travailler sous pression tout en respectant les délais
- Polyvalence : Capable de travailler sur différents postes en cuisine
- Sens de l'organisation : Capacité à planifier les tâches efficacement
- Hygiène alimentaire : Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Si vous êtes passionné par la gastronomie, créatif et que vous possédez une expérience significative en cuisine, alors ce poste est fait pour vous.