

Cuisinier qualifié (H/F)

85000 La Roche Sur Yon [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI

Dès que possible

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Leader La Roche-sur-Yon est une entreprise renommée du secteur, avec son siège situé au 32 bis Rue du Maréchal Foch, 85000 La Roche-sur-Yon.

Nous sommes fiers de notre réputation d'excellence et d'innovation dans le domaine des ressources humaines. Chez Leader La Roche-sur-Yon, nous croyons en la valeur ajoutée que chaque individu apporte à notre équipe, favorisant ainsi une culture d'inclusion et de collaboration.

Rejoindre Leader La Roche-sur-Yon, c'est intégrer une entreprise dynamique en constante évolution, où les opportunités d'épanouissement professionnel sont nombreuses.

Le poste

L'agence Leader recherche activement un cuisinier (h/f) passionné pour rejoindre une équipe dynamique à La Roche-sur-Yon. Ce poste offrira l'opportunité de travailler dans une cuisine ouverte, en étant au contact direct des clients.

En tant que cuisinier, vous serez responsable de préparer et de cuisiner des plats délicieux tout en assurant un service de qualité. Votre créativité culinaire sera mise en valeur pour offrir des expériences gustatives uniques à nos clients.

Le candidat idéal aura une passion pour la cuisine, une capacité à travailler sous pression et à maintenir des normes d'hygiène élevées. Vous devrez également avoir le sens du service client et être capable de travailler en équipe.

Ce poste est à temps plein avec 35 heures par semaine, Une expérience antérieure dans un environnement similaire serait un atout, mais la motivation et l'enthousiasme sont tout aussi importants pour nous.

Nous recherchons quelqu'un qui souhaite s'épanouir dans un environnement professionnel stimulant, où la créativité et le professionnalisme sont valorisés. Si vous êtes prêt à relever ce défi excitant, postulez dès maintenant pour faire partie de notre équipe!

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier (h/f) requiert un candidat possédant une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine de la cuisine., privilégiant les compétences pratiques et le savoir-faire acquis sur le terrain. Le candidat idéal devra maîtriser différentes techniques culinaires, être capable de travailler sous pression tout en maintenant des standards de qualité élevés. Une grande créativité ainsi qu'une passion pour la gastronomie sont des atouts essentiels pour exceller dans ce poste.