

Cuisinier (H/F)

38112 AUTRANS MEAUDRE EN VERCORS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDD

 01/07/2025

 Durée : 48 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

ACTUAL RESTAURATION, agence d'intérim spécialisée dans le recrutement pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, recherche pour l'un de ses clients, un hôtel niché au cœur du pittoresque village d'Autrans, dans le magnifique massif du Vercors.

L'hôtel offre une expérience authentique et immersive dans l'une des plus belles régions de France.

Si vous souhaitez mettre en valeur votre talent dans un cadre d'exception et faire partie d'une équipe dynamique, ce poste est fait pour vous !

Le poste

Sous l'autorité du **chef de cuisine**, vous aurez en charge la création et la réalisation des plats et des desserts, en garantissant une qualité et une présentation irréprochables.

Vous assurez:

- La production quotidienne et l'envoi des plats, de l'entrée au dessert
- La gestion des stocks et les commandes de matières premières
- Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- La collaboration avec le Chef de Cuisine pour proposer des créations innovantes

Avantages et conditions:

- Type de contrat : CDD
- 35 heures de travail hebdomadaire avec possibilité de faire des heures supplémentaires
- Horaires: 8h30/9h - 14h/15h et puis de 18h - 22h30
- 2 jours de congé par semaine
- Salaires : entre 13 et 13,50€/ brut par heure en fonction de l'expérience
- Week-end et jours fériés travaillés
- 30 min de pause sur chaque service
- 1 repas à chaque service
- Possibilité d'être logé sur place
- Permis : optionnel

Le profil recherché

Nous recherchons des candidats, créatifs et professionnels possédant les qualités suivantes :

Savoir faire:

- Innover et surprendre avec vos plats;
- Expérience confirmée en cuisine ;
- Maîtrise des techniques modernes et sens du détail;
- Organisation et rigueur dans la gestion des préparations;
- Capacité à travailler en équipe;
- Maintenir des normes d'hygiène alimentaires (HACCP);
- Savoir gérer les stocks;
- Anticiper les besoins en approvisionnement.

Savoir être:

- Autonome;
- Sens du relationnel;
- Rigoureux/se;
- Rapide;
- Bon·ne communicant·e;
- Esprit d'équipe;
- Dynamique.