

Cuisinier (H/F)

44390 NORT SUR ERDRE [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

L'agence Actual Ancenis collabore avec une entreprise spécialisée dans la restauration collective, qui intervient dans des cantines scolaires, des EHPAD, des résidences pour seniors et des restaurants d'entreprises, et emploie entre 250 et 4999 personnes.

Le poste

Cuisinier (h/f):

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que cuisinier pour un lycée à Nort-sur-Erdre (44390). Nous recherchons un cuisinier autonome capable de gérer les repas de manière efficace et créative.

Horaires :

S18 : Lundi 28/04 et Mardi 29/04 : 7h - 14h30 (pause de 30 min)

S19 : Lundi 05/05, Mardi 06/05, Mercredi 07/05, Vendredi 09/05 : 7h - 14h30 (pause de 30 min)

S20 + S21 : Semaines complètes : 7h - 14h30 (pause de 30 min)

Type de contrat : 1 mois

Date de début : 24 avril 2025

Temps plein : 35 H/Semaine

Ce poste est une opportunité idéale pour démontrer vos compétences culinaires dans un environnement stimulant. Ne manquez pas l'occasion de faire partie de notre équipe!

Cette offre est publiée par une agence renommée, dédiée à vous accompagner tout au long de votre carrière.

Postulez dès maintenant et faites la différence!

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier (h/f). Le profil idéal doit posséder des compétences culinaires exceptionnelles et être capable de travailler efficacement dans un environnement de cuisine dynamique.

Le candidat doit maîtriser les techniques de cuisson et de préparation des plats, tout en ayant un sens aigu de la présentation des assiettes. Une attention particulière doit être portée à la qualité des ingrédients et à l'hygiène.

Une expérience antérieure dans un restaurant de renom serait un atout considérable. Le candidat doit être capable de travailler en équipe et de gérer le stress en période de forte affluence.

Nous valorisons l'engagement envers l'excellence culinaire et la capacité à innover tout en respectant les traditions culinaires. La capacité à former et à encadrer de jeunes talents est également appréciée.

Le candidat doit démontrer un niveau de proactivité et de créativité élevé pour contribuer au succès continu de notre établissement.