

Cuisinier traditionnel (H/F)

44500 LA BAULE ESCOUBLAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 4 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise renommée dans l'hôtellerie, offrant un luxueux hôtel cinq étoiles à La Baule, idéalement situé pour découvrir les charmes de la ville et de sa célèbre baie.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique à La Baule Escoublac pour un poste captivant de cuisinier ! Nous recherchons un talentueux professionnel pour assister le chef de cuisine dans la création de menus exquis.

Vous serez responsable de superviser la préparation et la cuisson des plats, garantissant ainsi une qualité exceptionnelle et une présentation irréprochable à chaque service. Votre expertise contribuera à maintenir les standards élevés de notre établissement.

De plus, vous devrez gérer les stocks et les commandes de fournitures, assurant une organisation sans faille de la cuisine.

Ce contrat de 4 mois débutera le 25 avril 2025. Profitez d'un emploi à temps plein avec une semaine de 35 heures.

Nous attendons avec impatience votre candidature pour rejoindre notre équipe passionnée!

Cette offre a été publiée par notre agence de recrutement dédiée à la recherche des meilleurs talents culinaires.

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier d'hôtel restaurant (h/f) requiert une combinaison de compétences et un niveau de maîtrise spécifique. Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Maîtrise des techniques culinaires : Le candidat doit démontrer une expertise avancée dans les techniques de cuisson, de préparation et de présentation des plats.

Créativité culinaire : Une grande capacité à innover et à créer de nouveaux plats tout en respectant les standards de l'établissement est essentielle.

Gestion du stress : Le candidat doit être capable de travailler efficacement sous pression, surtout pendant les heures de pointe.

Travail en équipe : Une aptitude confirmée à collaborer avec les autres membres du personnel de cuisine est indispensable pour assurer un service fluide.

Connaissance des normes d'hygiène : Le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire est impératif.

Nous recherchons un candidat qui excelle dans ces domaines pour garantir une expérience culinaire exceptionnelle à nos clients.