

Cuisinier en usine agroalimentaire (H/F)

85440 TALMONT ST HILAIRE [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

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :

- un espace personnel intérimaire pour gérer votre dossier ainsi qu'une application !
- de 10% d'IFM et 10% d'ICPP
- du livret Actual à 12 % d'intérêt annuel et de son application mobile pour le gérer
- d'acomptes à la semaine
- d'une mutuelle dès la 1ère heure de travail
- de nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voitures...)

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

Notre client, une entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de plats préparés de qualité, collabore avec l'agence Actual Les Achards et recherche un cuisinier (H/F)

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Cuisinier (h/f) à Talmont St Hilaire.

Nous recherchons un cuisinier pour élaborer des préparations à partir d'un cahier de recettes.

Vous serez responsable du pesage, de la mise en cuisson dans de grosses marmites, ainsi que de leur manutention. Votre rigueur et votre organisation seront des atouts précieux.

Le poste est en horaires 2x8, avec des débuts de journée à 5h/5h30 ou 12h, et une durée de travail de 7,5 heures par jour. Il est également possible de travailler le samedi matin.

Le poste est à temps plein, avec un total de 35 heures par semaine. La rémunération est de 11,88 € par heure.

Cette opportunité vous est proposée par notre agence, spécialisée dans le recrutement de professionnels de la restauration.

Rejoignez-nous et apportez votre expertise culinaire à notre équipe !

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Cuisinier (h/f) :

Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP dans le domaine de la cuisine ou similaire.

Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans est requise, démontrant une capacité à travailler efficacement en cuisine.

Le candidat doit être capable de préparer des plats de qualité tout en respectant les normes de sécurité et d'hygiène.

Plus qu'une compétence, nous cherchons une personne sérieuse, capable de s'investir près de notre client.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature
contactez-nous par téléphone au 02 30 05 25 06 !

Venez déposer votre CV à l'agence 4 place Michel VRIGNON 85150 LES ACHARDS

OU sur votre espace candidat sur www.actualgroup.com

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !