

Aide cuisinier (H/F)

34250 PALAVAS LES FLOTS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Aujourd'hui, l'agence ERGOS ACTUAL INSERTION Montpellier recherche un aide cuisinier H/F sur Palavas! ERGOS ACTUAL INSERTION recrute pour une société implantée et reconnue sur son territoire, de nombreux avantages pour les salariés et un bon climat au sein de ses équipes font de cette société une entreprise très attractive. ERGOS ACTUAL INSERTION, c'est Kawtar, Céline, Arij, Jennifer et Marie-Claire qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels ! Devenir collaborateur intérimaire chez nous vous assure de nombreux avantages : CSE, livret d'épargne jusqu'à 12%, mutuelle...

Le poste

Notre agence ERGOS ACTUAL INSERTION recherche un aide cuisinier H/F pour l'un de nos clients. ERGOS ACTUAL INSERTION, numéro 1 de l'Entreprise de Travail Temporaire d'insertion. Nous recrutons et suivons des jeunes peu qualifiés, seniors, familles monoparentales, des personnes en situation de handicap, des demandeurs d'emploi longue durée. Chaque intérimaire est individuellement suivi par un Chargé d'insertion tout au long de son parcours, l'objectif étant de trouver un emploi stable.

Nous recherchons un Aide cuisinier (h/f) passionné(e) pour rejoindre une équipe dynamique à Palavas Les Flots (34250). Ce poste offre une opportunité enrichissante de travailler dans un environnement stimulant.

En tant qu'aide de cuisine, vous serez responsable du service du matin et du soir avec des horaires en coupé, tout en bénéficiant d'un week-end sur deux de repos. Vous contribuerez à la préparation des plats chauds, des entrées et des desserts, ainsi qu'à la plonge. Notez qu'il n'y a pas de service à la clientèle à assurer.

Ce poste est à temps plein, avec un total de 35 heures par semaine.

Ne manquez pas cette occasion de développer vos compétences culinaires dans un cadre professionnel et accueillant. Postulez dès maintenant pour faire partie de notre aventure!

Le profil recherché

Le poste recherché est celui d'Aide de cuisine (h/f). Le candidat idéal devra démontrer des compétences spécifiques pour réussir dans ce rôle.

Le candidat doit posséder une excellente capacité à travailler en équipe, essentielle pour la coordination dans un environnement de cuisine dynamique.

Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est également requise pour assurer un espace de travail sûr et propre.

Une capacité d'adaptation rapide est cruciale afin de gérer efficacement les périodes de forte activité.

Le candidat doit démontrer une capacité à suivre des instructions précises pour soutenir le chef cuisinier et garantir la qualité des plats préparés.

Enfin, une expérience antérieure en restauration sera considérée comme un atout majeur pour ce poste.