



Cuisinier (H/F)

44380 PORNICHEZ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 17/07/2025

 Durée : 49 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une maison de retraite à Pornichet, reconnue pour ses prestations d'hébergement de qualité, offrant un confort hôtelier et un cadre de vie exceptionnel, située à proximité de la baie de La Baule.

Le poste

Bonjour,

Nous recherchons à partir du 17 juillet un cuisinier h/f pour mission de 3 mois.

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Cuisinier et mettez en avant vos talents culinaires ! Vous serez en charge des missions suivantes :

- Réalisation des cuissons et des mixés des produits selon le planning de production chaude.
- Préparation des plats froids : entrée, fromage, dessert, mousse de légumes et de fruits selon le planning de la préparation froide.
- Remise en température des produits et préparation de la vitrine réfrigérée.
- Conditionnement en barquette chaud et froid.
- Réalisation de l'auto-contrôle et enregistrement selon la méthode HACCP.

Ce poste vous est proposé par notre agence de recrutement, reconnue pour son expertise et son engagement envers ses candidats. Ne ratez pas cette opportunité de développer vos compétences dans un environnement stimulant et convivial !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier (h/f). Le candidat idéal doit posséder des compétences exceptionnelles en cuisine. Une expertise en préparation de plats de qualité est essentielle.

Le candidat doit avoir une expérience avérée dans un environnement de cuisine professionnelle. La capacité à travailler efficacement sous pression est indispensable.

Il est crucial que le candidat ait une maîtrise des techniques culinaires modernes ainsi qu'une connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire.

Une attention particulière sera accordée aux candidats ayant un sens aigu de la créativité et une passion pour l'innovation culinaire.

La compétence en gestion d'équipe et en communication est également requise pour assurer une coordination efficace au sein de la cuisine.

Nous privilégions les candidats qui font preuve de rigueur et de professionnalisme dans l'exécution de leurs tâches quotidiennes.