

Cuisinier (H/F)

56400 PLOEMEL [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.63 / Heure

L'entreprise

L'agence d'emploi Actual à Vannes recherche un Cuisinier H/F ! Chez Actual, nous mettons tout en œuvre pour accompagner les personnes vers l'emploi, leur donner confiance et contribuer à leur développement.

L'agence d'emploi Actual à Vannes, c'est Clara, Camille et Antoine qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et dans l'avancée de vos projets professionnels !

Travailler avec l'agence Actual à Vannes, qu'est-ce que ça vous apporte comme avantages ?

- un livret d'épargne pour vos indemnités avec un taux d'intérêt allant jusqu'à 12% par an,
- un accompagnement personnalisé et un engagement mutuel,
- une équipe à l'écoute de vos projets d'évolution et de formation,
- un coffre dématérialisé dédié à vos contrats et vos fiches de paie,
- un espace personnel sur le site et l'application Actual pour vos recherches,
- des équipements de qualité, car votre sécurité est notre priorité,
- une mutuelle intérimaire, une prévoyance et un CSE Actual,
- un système de parrainage qui vous permet de gagner de l'argent !

Cette offre d'emploi vous intéresse ? Nous vous invitons à postuler via notre site en ligne ou à venir directement à l'agence pour un entretien. Innovation, excellence, humanisme, sont autant de valeurs que nous souhaitons partager avec vous !

Vous pouvez aussi nous retrouver sur Facebook : Actual Vannes.

Groupe Actual, créateur d'opportunités pour les entreprises et les candidats !

Le poste

En occupant ce poste de Cuisinier H/F, vous intégrerez une entreprise agroalimentaire spécialisée dans la fabrication de plats préparés et/ou surgelés.

Vos principales missions seront :

- mettre en œuvre les matières premières et ingrédients conformément aux recettes établies,
- s'assurer du bon déroulement des programmes de cuisson des sauces et de mélange des garnitures,
- effectuer les contrôles prévus en cours de fabrication et les enregistrer sur la fiche cuisine,
- déclarer sur ordinateur les sorties matières et les quantités fabriquées,

- contrôler la qualité et la conformité des garnitures fabriquées conformément à la procédure,
- signaler toute anomalie de production au Responsable de Production ou à la Responsable Qualité,
- veiller à l'approvisionnement des lignes de fabrication dans le respect des températures et des temps d'attente,
- maintenir en bon état de rangement et de propreté son espace de travail.

Horaires : 07h30-12h00 12h30-14h30

Taux horaire : 12,63 € brut

Le profil recherché

Vous aimez le travail en équipe ? Vous êtes de nature rigoureuse et ponctuelle ?

Vous souhaitez mettre à profit votre expérience en agroalimentaire ?

Parfait, nous recherchons une personne comme vous !

Nous attendons votre candidature ou votre appel, à vous de jouer !