

## Cuisinier rejoignez notre équipe (H/F)

76600 LE HAVRE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 12.06 / Heure

### L'entreprise

L'agence d'intérim Ergos est spécialisée dans le recrutement temporaire, offrant des solutions flexibles et adaptées aux besoins des entreprises à la recherche de personnel qualifié.

Cette entreprise familiale de restauration collective, présente sur toute la France, met la passion de ses 3900 collaborateurs au service de ses convives, en valorisant la diversité culturelle et l'égalité.

### Le poste

Nous recherchons un Cuisinier (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique au Havre. Ce poste est en CDI à temps plein, offrant une stabilité et un environnement de travail enrichissant.

Vous travaillerez du lundi au vendredi avec des horaires en continu, vous permettant de profiter de vos soirées et week-ends. Les tâches sont répétitives dans un environnement agréable et chaud, et peuvent inclure le port de charges allant jusqu'à 20 kg. Une bonne condition physique est donc requise.

Nous valorisons les compétences en calcul et maîtrise des pesées (barquettes, grammages). Votre capacité à effectuer des conversions et à lire des instructions est essentielle pour réussir dans ce rôle.

Le poste nécessite de rester debout, ce qui est idéal pour ceux qui aiment être actifs.

Le salaire horaire est de 12.06 €, reflétant notre engagement à reconnaître et récompenser vos compétences et votre dévouement.

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement, spécialisée dans le placement de talents culinaires. Rejoignez nous pour une carrière épanouissante!

### Le profil recherché

Pour le poste de Cuisinier (h/f), nous recherchons un candidat avec un niveau d'études de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier de 3 à 5 ans d'expérience dans le domaine.

Les compétences requises incluent :

- Maîtrise des techniques culinaires pour préparer des plats de qualité.
- Capacité à travailler en équipe pour assurer une bonne coordination avec le personnel de cuisine.
- Créativité pour proposer de nouvelles recettes et améliorer le menu existant.
- Gestion du temps pour respecter les délais de préparation et de service.

Un candidat possédant ces qualifications et compétences saura apporter une valeur ajoutée à notre équipe culinaire.