



Cuisinier (H/F)

42153 RIORGES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDD

 18/07/2025

 Durée : 70 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence d'emploi Leader Roanne fait partie intégrante du groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France. Notre groupe français a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Etre intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Compte Epargne Temps ayant un taux de 12% annuel
- Possibilité de demander des acomptes à la semaine
- Une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Parrainage dès la 1ère heure

L'agence LEADER DE Roanne, agence de travail temporaire spécialisée dans le recrutement en intérim, CDD et CDI, recherche pour une entreprise basée aux environs de Riorges, un cuisinier H/F.

Le poste

Nous recherchons un(e) cuisinier(ère) autonome pour rejoindre une structure familiale chaleureuse située à Riorges (42153), accueillant une clientèle étrangère curieuse de la culture et des spécialités françaises. Vous aurez la responsabilité complète de la cuisine : élaboration des menus, achats (véhicule de fonction fourni), préparation et service des repas, ainsi que la plonge.

Vous animerez également des ateliers de cuisine (4 après-midis par mois selon les réservations, programme déjà établi). La cuisine proposée est saine, de saison et à base de produits frais, dans un esprit de gastronomie française traditionnelle, parfois modernisée façon bistronomie.

Type de contrat : CDD de 70 jours

Date de début : 18 juillet 2025

Date de fin : 24 octobre 2025

Temps plein : 39 heures par semaine (majoration incluse)

Horaires : Du dimanche soir au vendredi soir, repos le mercredi matin. Deux services par jour.

Ce poste est proposé par une agence de recrutement spécialisée, qui accompagne des établissements valorisant la qualité, l'autonomie et l'échange humain.

Rejoignez-nous pour une expérience culinaire enrichissante dans un cadre calme, familial et tourné vers l'international !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat possédant des compétences culinaires exceptionnelles pour intégrer notre équipe en tant que cuisinier (h/f). Le candidat idéal doit démontrer une expertise solide dans la préparation de plats raffinés, alliant savoir-faire traditionnel et techniques culinaires modernes, tout en évoluant efficacement dans un environnement dynamique.

Profil recherché :

- Expérience minimum de 5 ans en restaurant, pension ou familles
- Permis B exigé, véhicule de fonction mis à disposition pour les achats
- Personne autonome, organisée, entreprenante, avec goût du contact et de l'échange avec une clientèle étrangère
- Motivation pour travailler dans une petite structure familiale
- Bonne présentation exigée
- Connaissances en anglais appréciées mais non obligatoire

Compétences requises :

- Maîtrise les techniques culinaires modernes et classiques
- Respect rigoureux des normes d'hygiène et sécurité alimentaire
- Expérience en restauration haut de gamme ou gastronomique
- Aptitude au travail en équipe et à la communication efficace
- Créativité culinaire et passion pour l'innovation

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, alors postulez dès maintenant !

Vous pouvez nous contacter au : 04.77.44.02.30 du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

OU par mail : leader.roanne@actualgroup.com

Carole, Magalie et Lina répondront à vos questions !