

## Cuisinier (H/F)

50170 LE MONT ST MICHEL [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

### L'entreprise

L'agence Actual Saint James collabore avec une petite entreprise dynamique spécialisée dans l'hôtellerie-restauration rapide, située au Mont Saint Michel.

### Le poste

Offre d'emploi : Cuisinier (h/f)

Rejoignez notre équipe dynamique au cœur du Mont Saint Michel ! Nous recherchons un cuisinier expérimenté pour préparer des plats délicieux, des entrées savoureuses, des sauces raffinées et des desserts succulents au sein de l'un de nos établissements prestigieux.

Ce poste offre des horaires en continu, parfaits pour ceux qui aiment travailler avec régularité. Nous valorisons l'autonomie et l'expérience en cuisine, des atouts essentiels pour réussir dans ce rôle.

Le contrat est d'une durée de 6 mois, avec un début prévu le 19 juin 2025. Ce poste est à temps plein, avec 35 heures de travail par semaine.

Ne manquez pas cette occasion exceptionnelle de développer vos compétences culinaires dans un cadre unique et prestigieux. Postulez dès maintenant et faites partie de notre aventure gastronomique !

Cette offre est publiée par une agence de recrutement de renom, spécialisée dans le placement de talents dans le secteur de la restauration.

### Le profil recherché

Pour le poste de Cuisinier (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences suivantes :

Le candidat idéal doit avoir une connaissance approfondie des techniques culinaires. Une maîtrise de la préparation des plats est essentielle pour garantir la qualité et l'efficacité en cuisine.

Une expérience significative en gestion de cuisine est nécessaire. Le candidat devra être capable de superviser les préparations culinaires tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

La capacité à travailler en équipe est primordiale, car le travail collaboratif est au cœur de notre philosophie. Le candidat doit également montrer un fort savoir-faire en communication pour coordonner avec les autres membres de l'équipe.

Enfin, une créativité et une volonté d'innover sont recherchées pour apporter de nouvelles idées et améliorer constamment notre offre culinaire.