


Cuisinier (H/F)


89400 MIGENNES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 18 mois

L'entreprise

ACTUAL MIGENNES, recherche pour l'un de ses clients, un(e) CUISINIER H/F, sur le secteur de MIGENNES.

Vos avantages :

- Avantage des 10% d'Indemnité de fin de mission + 10% d'Indemnité de congés payé

- Acompte à la semaine possible en fonction des besoins

Rejoignez-nous et bénéficiez d'un taux d'intérêt à 12% avec notre Livret Actual !

Cette offre d'emploi vous intéresse ? Nous vous invitons à postuler.

L'agence d'emploi Actual à Migennes, c'est une équipe qui est à votre écoute, pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels ! Innovation, excellence, humanisme, sont autant de valeurs que nous souhaitons partager avec vous ! Vous pouvez aussi nous retrouver sur Facebook : Actual Migennes.

Le poste

Nous recherchons un cuisinier talentueux pour rejoindre notre équipe dynamique à Migennes. Ce poste est à pourvoir en CDI.

Le poste est à temps plein avec un horaire de 35 heures par semaine. Profitez de la stabilité d'un contrat à durée indéterminée et de l'opportunité de travailler dans un environnement inspirant.

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement renommée, dédiée à vous offrir les meilleures opportunités de carrière.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier (h/f).

Le profil idéal doit posséder des compétences dans les domaines suivants :

- Maîtrise des techniques culinaires : Capacité à préparer des plats variés avec une attention particulière à la qualité et à la présentation.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité : Respect rigoureux des réglementations en matière d'hygiène pour garantir la sécurité alimentaire.
- Gestion du temps : Efficacité dans la gestion des tâches pour respecter les délais de service.
- Créativité culinaire : Capacité à innover et à proposer de nouvelles recettes qui enrichissent le menu.
- Travail d'équipe : Compétence pour collaborer efficacement avec le personnel de cuisine et de service.

Nous valorisons fortement l'expérience et la passion pour la cuisine. Si vous vous reconnaissez dans ce profil, nous serions ravis de vous rencontrer.