

Fabricant cuisinier (H/F)

85110 CHANTONNAY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

CDD

17/11/2025

Durée : 6 mois

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual de Chantonnay collabore avec une entreprise de taille intermédiaire spécialisée dans la fabrication de plats préparés.

Le poste

Rejoignez l'équipe de production chez Fleury Michon en tant que Cuisinier (h/f) ! Que vous ayez une expérience en agro-alimentaire ou non, votre profil nous intéresse.

Sous la responsabilité de la production, vos missions seront de :

Approvisionner et préparer les ingrédients ;

Fabriquer les recettes en respectant les ordres de fabrication ;

Contrôler la qualité de nos produits ;

Travailler en équipe pour réaliser les recettes à l'échelle industrielle.

Profitez d'horaires fixes : travaillez en 2X8 du lundi au vendredi, sur une base de 35H par semaine, pour savourer vos week-ends.

Ce que nous attendons de vous :

Vous avez une première expérience en restauration traditionnelle, cuisine collective ou autre ? Ce poste est fait pour vous !

Amateur passionné de cuisine ? Votre affinité culinaire nous intéresse également.

Nos Atouts :

Une rémunération attractive et évolutive à partir de 1968 € bruts mensuels.

Diverses primes mensuelles : froid, équipe, 13ème mois, participation et intéressement.

En plus, profitez de :

Nos restaurants d'entreprise ;

Une mutuelle employeur pour vous et vos proches ;

Accès aux offres du Comité Social et Economique : billetteries, voyages, spectacles, etc.

Accès à la boutique Fleury Michon pour savourer nos produits à prix avantageux.

Contrat : à CHANTONNAY 85110 FR. Poste à temps plein.

Cette offre est publiée par l'agence de recrutement **Actual Chantonnay**

Le profil recherché

Le candidat idéal doit posséder des compétences culinaires et être capable de travailler de manière efficace dans un environnement dynamique. Une attention particulière aux détails et une passion pour la CUISINE sont un atout majeur pour réussir dans ce rôle. La capacité à collaborer avec une équipe et à maintenir des normes élevées de qualité et d'hygiène est également requise.