

Cuisinier (H/F)

73100 AIX LES BAINS

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire

Dès que possible

Durée : 8 semaines

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Chambéry collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, reconnu pour son positionnement unique de producteurs et commerçants, employant 150 000 collaborateurs et réunissant plus de 3 000 chefs d'entreprise.

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, est un groupe français qui 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. Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le poste

Rejoignez notre équipe en tant que Cuisinier (h/f) !

Nous sommes à la recherche d'un cuisinier talentueux pour un poste nouvellement créé à Aix-les-Bains (73100). Vous aurez la responsabilité de :

- Assurer l'assemblage et la préparation culinaire
- Réaliser des grandes quantités avec précision
- Travailler avec rigueur et au gramme près

Contrat : Démarrage dès que possible avec une première phase de 8 semaines à 30 heures, suivie d'une embauche en CDI à temps plein.

Horaires : Du lundi au samedi, prise de poste entre 6h et 7h jusqu'à 11h/12h. À l'embauche, le poste évoluera vers un temps plein.

Ce poste est une opportunité unique pour rejoindre une équipe dynamique et passionnée.

Pour postuler, contactez nous dès maintenant.

Nous sommes impatients de découvrir votre talent et votre passion pour la cuisine.

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier (h/f) nécessite un candidat possédant des compétences solides et une expertise reconnue. Nous recherchons un profil qui maîtrise parfaitement les techniques culinaires et qui a une passion pour la cuisine.

Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Compétences culinaires : Une expérience approfondie dans la préparation de plats variés et la capacité de créer des menus innovants.

Gestion du temps : Une capacité à travailler efficacement tout en respectant les délais.

Hygiène et sécurité alimentaire : Une connaissance rigoureuse des normes de sécurité et d'hygiène en cuisine.

Esprit d'équipe : Une capacité à collaborer efficacement avec les autres membres de la brigade pour assurer un service fluide et de qualité.

Plus que le CV, c'est l'expérience et le savoir être qui primera.

Nous recherchons avant tout quelqu'un qui connaît la réalité de la production culinaire : travail en volume, précision au gramme près, rythme soutenu, et sens de l'organisation.

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre avenir professionnel ! Yamanda, Diane et Alexandra attendent votre candidature avec impatience.