

Aide de cuisine (edr) (H/F)

73000 CHAMBERY

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence ACTUAL Chambéry collabore avec une entreprise spécialisée dans les services de **restauration collective**, employant entre 10 et 249 personnes. 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.

Etre 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

Nous recherchons un(e) Aide de cuisine (h/f) pour rejoindre notre équipe dynamique à Chambéry.

Le contrat est prévu pour une durée de 3 mois, avec des horaires de travail de 8h à 16h. Profitez de vos week-ends, car les samedi et dimanche sont vos jours de repos.

Ce poste est à temps plein, avec 35 heures par semaine. La date de début prévue dès que possible.

Rejoignez-nous et participez activement à notre mission de fournir un service de qualité.

Ce poste est proposé par notre agence spécialisée dans le recrutement de talents pour le secteur de la restauration.

Le profil recherché

Pour le poste d'Aide de cuisine (h/f), nous recherchons un candidat avec les compétences suivantes :

Compétences culinaires : Une expertise dans la préparation et la présentation des plats est essentielle. Le candidat doit montrer une capacité à suivre des recettes et à travailler efficacement sous la supervision du chef.

Hygiène et sécurité : Une compréhension approfondie des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine est requise. Le respect strict de ces normes est primordial pour garantir un environnement de travail sécuritaire.

Travail en équipe : Le candidat doit être capable de collaborer efficacement avec l'équipe de cuisine. Une communication claire et une attitude positive sont indispensables pour assurer le bon déroulement des opérations.

Gestion du temps : La capacité à gérer efficacement le temps est cruciale pour respecter les délais serrés et maintenir la qualité des plats servis.

Flexibilité : Une disponibilité pour travailler pendant les heures de pointe, les soirs et les week-ends est nécessaire pour répondre aux besoins du restaurant.

Vous cochez toutes la cases ? Nous serions ravis d'examiner votre candidature.

Nous vous invitons à postuler dès maintenant et à rejoindre notre équipe dynamique !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !!

Yamanda, Diane & Alexandra attendent votre candidature avec impatience !