

Employé de cuisine industrielle (H/F)

56120 Josselin [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 1 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL Guer, recherche pour l'un de ses clients, Employé de cuisine industrielle (h/f) .Cette offre d'emploi vous intéresse ? Nous vous invitons à postuler. L'agence d'emploi, ACTUAL à GUER, c'est une équipe qui est à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels !Et n'oubliez pas, devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle...

Le poste

Titre du poste : Employé de cuisine industrielle (h/f)

Nous recherchons un talentueux employé de cuisine industrielle pour rejoindre notre équipe dynamique à Josselin (56120). Si vous êtes passionné par la cuisine et souhaitez contribuer à la création de repas de qualité en grande quantité, cette opportunité est faite pour vous.

Description du poste :

Vous serez chargé de préparer et cuisiner des repas tout en maintenant une qualité optimale. Vous devrez adapter les recettes aux régimes alimentaires spécifiques tels que sans gluten et végétarien. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est primordial. Vous veillerez à la propreté des équipements et des espaces de travail, tout en collaborant avec l'équipe et les autres services pour garantir un service fluide.

Le profil recherché

Le poste d'Employé de cuisine industrielle (h/f) L'expérience requise est de Moins d'1 an, ce qui convient parfaitement pour ceux qui débutent dans le domaine.

Les compétences nécessaires incluent une capacité à travailler en équipe, une bonne gestion du temps et une attention particulière aux détails. Une attitude proactive et une volonté d'apprendre sont des atouts pour réussir dans ce poste.

Nous recherchons une personne motivée, prête à s'investir dans un environnement de production alimentaire dynamique et à respecter les normes de sécurité et d'hygiène strictes.