



Cuisinier (H/F)

44800 ST HERBLAIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 30/12/2025

 Durée : 2 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Nantes HRT collabore avec une entreprise de restauration traditionnelle renommée pour son atmosphère unique et sa cuisine raffinée, située dans un cadre enchanteur où chaque visite devient une expérience culinaire inoubliable.

Le poste

Nous recherchons 4 cuisiniers confirmés pour rejoindre les équipes d'un restaurant situé à Saint-Herblain. Cette opportunité s'inscrit dans le cadre d'un surcroît d'activité pour la fin d'année.

Vos missions :

Participez à la mise en place des postes (entrées, plats, garnitures) et réalisez les cuissons ainsi que les préparations chaudes et froides. Vous assurerez l'envoi dans le respect des standards de qualité en travaillant en coordination avec le chef et l'équipe en place. Le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est impératif.

Profil recherché :

Nous attendons un cuisinier confirmé avec expérience en restaurant. Vous faites preuve d'autonomie, de rapidité d'exécution et de rigueur. La capacité à travailler en équipe lors de gros services est essentielle.

Conditions :

Prestation prévue les 30 et 31 décembre, avec des horaires en coupure. Le taux horaire est de 18 €/h avec avantages intérim (IFM + ICP). Il s'agit d'une mission en intérim pour un renfort exceptionnel en fin d'année.

Pour plus d'informations, contactez l'agence **ACTUAL NANTES HRT**, responsable de cette offre.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier (h/f) qui possède les compétences suivantes :

Compétences culinaires : Le candidat doit maîtriser les techniques de base et avancées en cuisine, avec une capacité à préparer une variété de plats.

Gestion du temps : La capacité à travailler efficacement sous pression et à respecter les délais est essentielle.

Hygiène alimentaire : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est requise pour garantir la qualité et la sécurité des plats préparés.

Travail d'équipe : Le candidat doit être capable de collaborer efficacement avec d'autres membres du personnel pour assurer une coordination optimale en cuisine.

Créativité : La capacité à proposer des idées innovantes pour le menu et à adapter les recettes selon les besoins est valorisée.

Ce poste de Cuisinier (h/f) exige une personne dynamique, passionnée par la gastronomie et soucieuse de la satisfaction du client.