

Cuisinier autonome (H/F)

79000 Niort [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 Dès que possible
 Durée : 3 jours

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 € 12.06 / Heure

L'entreprise

ACTUAL recrute pour un des leaders de la restauration collective et des services. Grâce à l'expertise et au savoir-faire de ses équipes, il est le restaurateur de référence en entreprise, dans l'enseignement et la santé.

Soucieux des problématiques liées à l'alimentation, notre client recherche des personnes impliquées et respectueuses des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité. En tant que collaborateur intérimaire chez Actual, vous bénéficiez de nombreux avantages tels que :

CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle intérimaire.

Le poste

Envie de mettre votre passion de la cuisine au service du collectif ? Nous recherchons un cuisinier en restauration collective prêt à régaler nos convives au quotidien ! Dans une ambiance dynamique et conviviale, vous serez en charge de :

- Préparer des repas équilibrés et savoureux, adaptés à notre public
- Participer à l'élaboration des menus dans le respect des normes nutritionnelles et budgétaires.
- Organiser et optimiser la production culinaire en toute autonomie.
- Veiller scrupuleusement à l'application des normes HACCP et aux règles d'hygiène en vigueur.

POSTE à pourvoir sur Niort le 22 24 et 26 décembre de 7H30 à 15H

Faire de chaque repas un moment de plaisir et de partage !

Le profil recherché

Et si c'était vous ?

Vous êtes **autonome**, et savez gérer votre production avec méthode et sérénité.

Vous êtes rigoureux, car pour vous, la qualité passe aussi par le respect des standards d'hygiène et de sécurité.

Vous êtes un passionné de cuisine qui aime autant mijoter des plats que respecter les règles d'or d'une cuisine collective.

Votre recette secrète :

1 dose d'organisation 1 grande pincée de créativité Beaucoup de bonne humeur !

Envoyez-nous votre candidature et venez faire vibrer les fourneaux avec nous !