

## 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.**