

Cuisinier à vernantes (H/F)

49390 VERNANTES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual : Notre Engagement, Votre Chance

Chez Actual, nous croyons qu'être acteur de votre parcours professionnel, c'est « Faire du travail une chance ». Notre mission est de vous accompagner dans votre recherche d'emploi pour que cette chance se concrétise au travers de votre réussite professionnelle.

En rejoignant notre agence en tant que salarié intérimaire, vous bénéficiez de nombreux avantages concrets :

Un Livret Actual rémunéré à 12% d'intérêt annuel, un taux exceptionnel pour valoriser votre épargne.

L'application MyActual qui vous permet en toute simplicité de gérer vos candidatures, vos documents personnels, de recevoir et stocker vos contrats et bulletins de paie, et de gérer en autonomie votre livret et vos demandes d'acomptes (versement sous 24 à 48h)

Des avantages sociaux importants : une mutuelle, un comité d'entreprise, l'accès à tous les services du FASTT.

Le Chèque parrainage pour récompenser la mise en relation de votre réseau avec notre agence.

Dans le cadre de notre engagement pour l'égalité des chances, nous étudions, à compétences égales, toutes les candidatures, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Cuisinier (h/f) à Vernantes, 49390 FR. Nous recherchons un talentueux cuisinier pour un poste à temps plein de 39 heures par semaine, avec une rémunération attractive de 12,2 € par heure.

Vos missions incluront l'élaboration des plats, le suivi des fiches techniques, le nettoyage de la cuisine et le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité.

Ce poste est à pourvoir rapidement. Ne manquez pas cette occasion de mettre en valeur vos compétences culinaires dans un environnement stimulant et axé sur la qualité.

Ce poste est proposé par notre agence spécialisée, réputée pour son engagement envers l'excellence et le développement professionnel.

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier (h/f) requiert un candidat ayant une expérience significative dans le domaine culinaire. Le profil recherché doit justifier de 3 à 5 ans d'expérience en cuisine professionnelle.

Le candidat idéal doit posséder une maîtrise approfondie des techniques culinaires ainsi qu'une capacité à travailler de manière autonome et en équipe. Une attention particulière aux détails et à la qualité des plats est essentielle.

Des compétences en gestion des stocks et en respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont également requises. La passion pour la gastronomie et la créativité dans la conception des menus seront des atouts précieux pour ce poste.