

# Cuisinier industriel (H/F)

29510 Brieu [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire  
 Dès que possible  
 Durée : 12 mois

Temps plein  
 Ouvert aux personnes en situation de handicap  
 € 12.02 / Heure

## L'entreprise

L'agence Actual de Quimper collabore avec une entreprise spécialisée dans les produits d'épicerie et plats cuisinés, comptant entre 10 et 249 employés.

## Le poste

Nous recherchons un(e) cuisinier industriel pour rejoindre notre client basé à Brieu (29510). Ce poste est une occasion unique de mettre en valeur vos compétences en **cuisine** au sein d'une ligne de production de plats préparés.

Description du poste : Vous serez responsable de la préparation des matières premières et de la préparation des plats préparés. Une première expérience en conduite de machine serait appréciée.

Type de contrat : intérim puis possibilité de CDI

Date de début : dès que possible

Temps de travail : Temps plein, 35 heures par semaine

Salaire : 12,02 € de l'heure

Ce poste est proposé par l'agence ACTUAL Quimper, votre partenaire pour des opportunités professionnelles enrichissantes.

Ne manquez pas cette chance de contribuer à la production, tout en développant vos compétences techniques !

## Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Cuisinier industriel (h/f) doit posséder des compétences essentielles dans le domaine culinaire. Le candidat idéal doit avoir une expérience significative en cuisine industrielle, démontrant une capacité à préparer des repas en grande quantité tout en respectant les normes de qualité et de sécurité alimentaire.

Il est essentiel que le candidat ait une maîtrise des techniques de cuisson et une connaissance approfondie des équipements de cuisine industrielle. Une attention particulière doit être portée à la gestion efficace du temps et à l'organisation pour assurer une production fluide et efficace.

Le candidat doit également être capable de travailler en équipe et de communiquer efficacement avec les autres membres du personnel pour garantir une coordination optimale. Une capacité à s'adapter rapidement aux changements et à résoudre les problèmes de manière proactive est fortement souhaitée.

En résumé, nous recherchons un professionnel doté d'une expertise en cuisine industrielle, avec une excellente capacité organisationnelle et une grande adaptabilité pour contribuer au succès de notre équipe.