

Cuisinier qualifié (H/F)

85000 LA ROCHE SUR YON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Vous travaillerez pour une enseigne de restauration conviviale et chaleureuse, réputée pour son accueil attentionné, son ambiance agréable et sa cuisine simple authentique préparée sur place.

Avec des recettes maison élaborées à partir de produits frais, l'établissement offre une expérience culinaire qui allie qualité et générosité. Son concept de cafétéria moderne séduit une clientèle variée, appréciant la diversité des plats proposés et le service soigné.

Le poste

L'agence Leader recherche activement pour un restaurant un **cuisinier (h/f)** passionné pour rejoindre une équipe dynamique à La Roche-sur-Yon.

Ce poste offrira l'opportunité de travailler dans une **cuisine ouverte**, en étant au **contact direct des clients**. En tant que cuisinier, vous serez responsable de préparer et de cuisiner des plats tout en assurant un service de qualité. Votre créativité culinaire sera mise en valeur pour offrir des expériences gustatives uniques à nos clients.

Le candidat idéal aura une passion pour la cuisine, une capacité à travailler sous pression et à maintenir des normes d'hygiène élevées. Vous devrez également avoir le sens du service client et être capable de travailler en équipe.

Ce poste est à temps plein avec 35 heures par semaine, Une expérience antérieure dans un environnement similaire serait un atout, mais la motivation et l'enthousiasme sont tout aussi importants pour nous.

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier (h/f) requiert un candidat possédant une **expérience professionnelle de 3 à 5 ans** dans le domaine de la cuisine, privilégiant les compétences pratiques et le savoir-faire acquis sur le terrain.

Le candidat idéal devra maîtriser différentes techniques culinaires (plats chauds, découpe des viandes, poissons, service devant le client), être capable de travailler sous pression tout en maintenant des standards de qualité élevés. Une grande créativité ainsi qu'une passion pour la gastronomie sont des atouts essentiels pour exceller dans ce poste.