

## Commis de cuisine (H/F)

38410 Vaulnaveys Le Haut [Accéder à l'annonce en ligne](#)

CDI

Dès que possible

2H

Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

**ACTUAL RESTAURATION**, agence d'intérim spécialisée dans le recrutement pour le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recherche pour son client basé à Vaulnaveys un(e) Commis de cuisine (H/F) pour renforcer son équipe.

Notre client est un restaurant-pizzeria convivial, reconnu pour ses pizzas artisanales, proposées sur place et à emporter, et pour son attention portée à l'expérience client. L'établissement met en avant une cuisine réalisée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés (produits italiens ou locaux, charcuteries de qualité, produits frais), avec une pâte annoncée légère et croustillante, ainsi que des desserts maison.

Côté ambiance et organisation, l'équipe évolue dans un cadre agréable et bien structuré : salle climatisée, banquettes, terrasse ombragée et parking. L'accueil est chaleureux, l'esprit d'équipe est central, et le service se déroule dans une atmosphère "bonne humeur".

Envoyez votre CV + disponibilités (dès maintenant si démarrage intérim/ CDD possible) et précisez si vous êtes véhiculé(e).

### Le poste

#### Vos missions

En lien direct avec l'équipe cuisine, vous participez au bon déroulement du service et à la préparation des produits :

- Préparation froide : salades, garnitures, éléments de mise en place
- Aide à la préparation des desserts (dressage, assemblage, aide à la production)
- Mise en place : pesées, découpes simples, réassort, organisation du poste
- Aide à l'envoi : assistance au dressage et à l'expédition pendant le coup de feu
- Plonge : vaisselle, batterie, nettoyage et rangement du matériel
- Entretien de la cuisine : respect des normes HACCP, nettoyage du poste et des zones de travail
- Participation ponctuelle au conditionnement pour la vente à emporter selon les besoins

#### Conditions de travail

- Lieu : Vaulnaveys véhicule conseillé (horaires tardifs) non desservi par les transports en commun le soir
- Contrat : CDI à partir du 10 janvier 2026 (démarrage possible en intérim ou CDD)
- Horaires : Mardi à jeudi 18h à 23h ; vendredi et samedi 17h30 à 00h (28h/semaine)
- Rémunération : selon profil (expérience, autonomie)
- Environnement : service du soir, rythme soutenu sur les week-ends, travail en équipe, respect strict des règles d'hygiène et de sécurité

## **Le profil recherché**

- Une première expérience en cuisine est appréciée (pizzeria, brasserie, restauration traditionnelle), débutant(e) motivé(e) accepté(e)
- Rapidité, rigueur, sens de l'organisation et esprit d'équipe
- Bonne résistance au rythme du service et capacité à enchaîner les tâches (mise en place / envoi / plonge)
- Respect des règles d'hygiène (HACCP) et des consignes de sécurité
- Ponctualité, fiabilité, envie d'apprendre et de progresser
- Véhicule conseillé (horaires tardifs, zone)