

Commis de cuisine (H/F)

44140 AIGREFEUILLE SUR MAINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 23/02/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Pourquoi travailler avec **ACTUAL Nantes HRT** ?

Notre équipe vous accompagne de façon personnalisée. Nous connaissons nos clients et nos intérimaires, et surtout : nous savons mettre en relation les bons profils avec les bonnes missions.

Le poste

Sous la responsabilité du chef cuisinier et au sein de l'équipe de restauration, vous participerez à la préparation des repas destinés aux résidents, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

À ce titre, vos missions seront les suivantes :

* Aider les cuisiniers dans les différentes préparations culinaires (préparations froides et chaudes)* Participer au dressage et à la mise en place des plats* Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP)* Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel, des plans de travail et des locaux de cuisine* Participer à la réception et au rangement des marchandises* Contribuer au bon fonctionnement du service de restauration dans un esprit d'équipe

Le profil recherché

Compétences et connaissances

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP indispensable)Maîtrise des bases de la cuisine collective appréciéeCapacité à travailler en équipe et à suivre les consignesSens de l'organisation et de la rigueur

Qualités personnelles

Dynamique et volontaireSérieux(se), ponctuel(le) et autonomeSens du service et respect des personnes âgéesCapacité à travailler dans un environnement rythmé

Formation / Expérience

Formation en restauration ou expérience sur un poste similaire appréciéeUne expérience en restauration collective ou en EHPAD serait un plus