

Cuiseur (H/F)

44119 TREILLIERES [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

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :
Cheque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL
rémunéré à 12% à l'année.

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

ACTUAL CARQUEFOU recherche pour son client spécialisé dans des gammes de Boulangerie - Pâtisserie variée pour les professionnels de la Restauration Hors Domicile, de la GMS, des Industries Agroalimentaires, **un(e) Cuiseur (H/F).**

Le poste

Titre du poste : Cuiseur (h/f)

Rejoignez notre équipe dynamique à Treillières (44119) pour un poste passionnant de cuiseur en usine agroalimentaire.

Travaillez dans un environnement stimulant avec des horaires de nuit et un week-end sur trois travaillé. Vos responsabilités incluront la gestion de la pousse (pains/baguettes), l'organisation des cuissons, le réglage des fours (sol et tapis), ainsi que la réalisation des entrées en cuisson et des sorties de four. Vous serez également en charge de la préparation des emballages et du nettoyage quotidien des fours.

Type de contrat : Temps plein, 35 heures par semaine

Rémunération : 12.50€

Ce poste vous est proposé par une agence de recrutement reconnue, engagée à vous fournir un environnement de travail enrichissant et professionnel.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuiseur (h/f).

Le candidat idéal doit avoir les compétences suivantes :

Compétence en cuisson : Maîtrise des techniques de cuisson avec un haut niveau de précision et d'attention aux détails.

Connaissance des normes de sécurité alimentaire : Compréhension approfondie des règles et réglementations en matière de sécurité alimentaire.

Gestion du temps : Capacité à gérer efficacement le temps pour assurer le bon déroulement des opérations en cuisine.

Travail en équipe : Aptitude à collaborer avec les autres membres de l'équipe pour atteindre des objectifs communs.

Capacité d'adaptation : Flexibilité pour s'adapter aux changements rapides dans un environnement de travail dynamique.

Un niveau élevé de professionnalisme et un engagement envers la qualité sont essentiels pour réussir dans ce rôle.