

Cuisinier (H/F)

83136 FORCALQUEIRET [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergos se spécialise dans le recrutement temporaire, offrant des solutions flexibles et adaptées aux besoins des entreprises de divers secteurs.

Cette entreprise se distingue par son expertise dans la restauration traditionnelle.

Le poste

Rejoignez une nouvelle équipe en tant que Cuisinier (h/f) à BRIGNOLES

Nous recherchons un cuisinier capable de contrôler la propreté de la cuisine et des équipements utilisés. Ce poste est un contrat de 3 mois en intérim, suivi d'un CDI avec un démarrage prévu le 18 Mars 2026. Il s'agit d'un emploi à temps plein de 35 / 45 heures par semaine, du mercredi au dimanche, horaire 9H à 14H et 19H à 21H

En tant que cuisinier, vous serez le créateur de saveurs et d'expériences culinaires traditionnelles. Votre rôle consistera à préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de notre établissement.

Votre mission inclura également la mise en valeur des plats en respectant les techniques de dressage et de décoration. Vous gèrerez les stocks et approvisionnements nécessaires à la réalisation des mets. De plus, vous aurez la possibilité d'élaborer de nouveaux menus et recettes en fonction des saisons et des tendances culinaires.

Cette opportunité est proposée par notre agence spécialisée dans le recrutement en hôtellerie et restauration.

Ne manquez pas cette occasion de rejoindre notre équipe dynamique et de contribuer à notre succès culinaire !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier (h/f) qui possède les compétences suivantes :

Compétences culinaires : Le candidat doit maîtriser les techniques de base et avancées de la cuisine, avec une attention particulière à la présentation des plats.

Créativité : Capacité à innover et à créer des plats qui respectent le thème et le style du restaurant.

Gestion du temps : Compétence essentielle pour assurer la préparation et le service dans les délais impartis.

Travail en équipe : Le candidat doit être capable de collaborer efficacement avec les autres membres de la brigade de cuisine.

Hygiène et sécurité alimentaire : Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine.

Nous cherchons une personne passionnée par la gastronomie, dotée d'une expérience significative dans le domaine et d'un fort engagement envers la satisfaction client.