

Cuisinier (H/F)

49390 VERNANTES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13.02 / Heure

L'entreprise

Actual : Notre Engagement, Votre Chance

Chez Actual, nous croyons qu'être acteur de votre parcours professionnel, c'est « Faire du travail une chance ». Notre mission est de vous accompagner dans votre recherche d'emploi pour que cette chance se concrétise au travers de votre réussite professionnelle. En rejoignant notre agence en tant que salarié intérimaire, vous bénéficiez de nombreux avantages concrets :

Un Livret Actual rémunéré à 12% d'intérêt annuel, un taux exceptionnel pour valoriser votre épargne.

L'application MyActual qui vous permet en toute simplicité de gérer vos candidatures, vos documents personnels, de recevoir et stocker vos contrats et bulletins de paie, et de gérer en autonomie votre livret et vos demandes d'acomptes (versement sous 24 à 48h)

Des avantages sociaux importants : une mutuelle, un comité d'entreprise, l'accès à tous les services du FASTT.

Le Chèque parrainage pour récompenser la mise en relation de votre réseau avec notre agence.

Dans le cadre de notre engagement pour l'égalité des chances, nous étudions, à compétences égales, toutes les candidatures, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Vous aimez cuisiner mais vous saturez des coupures et des services qui finissent à point d'heure ? Votre agence Actual de Saumur vous propose une mission qui allie passion culinaire et engagement solidaire.

Nous recherchons un cuisinier pour un centre spécialisé à Vernantes. Ici, votre cuisine contribue directement au bien-être des résidents !

Vos avantages : Horaires de journée : Enfin du temps pour vos projets personnels !

Mission de 2 mois (Contrat intérim) avec démarrage immédiat.

Salaire : 13,02 €/heure suivant expérience.

Cadre de travail stable : Cuisine collective structurée et respectueuse des normes.

Votre quotidien : Élaborer des plats savoureux en suivant les fiches techniques.

Garantir une hygiène irréprochable (on ne plaisante pas avec la sécurité alimentaire !).

Travailler en autonomie tout en restant à l'écoute des besoins spécifiques des résidents.

Envie de mettre votre savoir-faire au service d'un établissement porteur de valeurs ?

Postulez dès maintenant en envoyant votre CV !

Le profil recherché

Ce que nous recherchons :

Formation : Vous avez un BEP/CAP Cuisine.

Expérience : Vous avez idéalement 3 à 5 ans d'expérience (la cuisine collective est un plus).

Savoir-être : Vous êtes autonome, rigoureux et doté d'un bon relationnel.