

Employé de cuisine industrielle (H/F)

56120 JOSSELIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 12/03/2026

 Durée : 7 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Cette offre vous intéresse ?

Postulez dès maintenant et rejoignez l'aventure ! Chez ACTUAL à GUER, notre équipe est à votre écoute pour vous accompagner dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels.

En devenant collaborateur(trice) intérimaire chez ACTUAL, vous bénéficiez de nombreux avantages : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, mutuelle, et bien plus encore !

Le poste

Nous recherchons un(e) employé(e) de cuisine industrielle pour rejoindre notre équipe à Josselin (56120).

Vos missions :

Vous participez à la fabrication de mets froids, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Vous prenez part à la mise en place du service, à l'accueil et au conseil des convives dans leur choix ainsi qu'à leur encaissement

En respectant les procédures de l'entreprise, vous contribuez également à la bonne tenue de votre poste de travail et de la cuisine.

Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe dynamique qui valorise le service client et le travail d'équipe !

Le profil recherché

Profil du Candidat : Employé de Cuisine Industrielle (H/F)

Nous recherchons un candidat possédant une expérience en cuisine industrielle. Le candidat idéal doit démontrer une capacité à travailler efficacement dans un environnement rapide et dynamique.

- Maîtrise des techniques culinaires : Capacité à préparer une grande variété de plats avec précision et efficacité.

- Connaissance des normes d'hygiène : Respect rigoureux des normes de sécurité alimentaire et des procédures de nettoyage.

- Gestion du temps : Aptitude à gérer de multiples tâches simultanément tout en respectant les délais.

- Esprit d'équipe : Capacité à collaborer efficacement avec d'autres membres du personnel pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine.

- Flexibilité : Disponibilité pour travailler selon un horaire flexible, y compris les week-ends et les jours fériés.

Nous valorisons particulièrement les candidats qui démontrent un engagement envers l'amélioration continue et l'innovation dans le domaine culinaire.