

Cuisinier (H/F)

85390 MOUILLERON-SAINT-GERMAIN [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

L'agence Actual de Chantonnay collabore avec une entreprise familiale indépendante, renommée pour sa fabrication de plats préparés et ses produits de charcuterie, comptant entre 250 et 4999 employés.

Le poste

Rejoignez les équipes de Fleury Michon en tant que Fabricant cuisinier (h/f) ! Ce poste est basé à Pouzauges, 85700 FR. Que vous ayez de l'expérience en agroalimentaire ou non, votre profil nous intéresse !

Vos missions incluent : l'approvisionnement et la préparation des ingrédients, la fabrication des recettes selon les "ordres de fabrication", le contrôle qualité de nos produits, et le travail en équipe pour assurer la réalisation des recettes à l'échelle industrielle.

Profitez de horaires fixes en 2X8 du lundi au vendredi, sur une base de 35 heures par semaine, vous laissant vos week-ends libres.

Profil recherché : Vous êtes cuisinier avec une première expérience en restauration ou en cuisine collective ? Ce poste est fait pour vous ! Même si vous n'êtes pas cuisinier de métier mais passionné par la cuisine, nous voulons vous rencontrer.

Nos atouts : Nous offrons une rémunération attractive à partir de 1933 € bruts mensuels.

Cette offre est publiée par Fleury Michon, où nos salariés sont notre première richesse. Rejoignez-nous pour une aventure professionnelle enrichissante !

Le profil recherché

Pour le poste de Fabricant cuisinier (h/f), nous recherchons un candidat possédant un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis.

Le candidat idéal devra démontrer une expertise solide en préparation culinaire.

Une attention particulière est attendue en matière de sécurité alimentaire et de gestion des stocks, afin de garantir la qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés.

La capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement est essentielle pour s'assurer d'une coordination fluide au sein de la cuisine.

Enfin, une bonne adaptabilité et une résilience sous pression sont des qualités clés pour réussir dans ce rôle dynamique et exigeant.