

Cuisinier (H/F)

44800 ST HERBLAIN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Nantes HRT collabore avec un groupe de restaurants bistro chic, spécialisé dans la cuisine authentique à base de produits frais et de saison, où passion et enthousiasme sont des valeurs essentielles.

Le poste

Poste : Cuisinier (H/F)

Nous recherchons un Cuisinier pour rejoindre un restaurant à forte capacité d'accueil. Ce poste est une mission d'intérim avec un contrat de 3 mois.

Lieu : ST HERBLAIN 44800 FR

Missions :

En tant que cuisinier, vous serez chargé de :

- Réaliser les préparations culinaires en respectant les fiches techniques.
- Assurer les services sur des volumes importants.
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Travailler en étroite coordination avec l'équipe cuisine.
- Maintenir un comportement professionnel et un bon esprit d'équipe.

Conditions de travail :

- Organisation du travail avec horaires en coupure.
- Minimum 2,5 jours de repos par semaine.
- Planning organisé en amont.

Profil recherché :

- Expérience en cuisine traditionnelle ou collective appréciée.
- Capacité à travailler en rythme soutenu.
- Bon savoir être : ponctualité, respect des consignes, esprit d'équipe.
- Autonomie et rigueur.

Contrat : 42 heures par semaine

Ce poste est une opportunité offerte par ACTUAL NANTES HRT.

Le profil recherché

Le candidat recherché pour le poste de Cuisinier (h/f) doit posséder des compétences culinaires et une passion pour la gastronomie. Il est essentiel qu'il ait une maîtrise des techniques culinaires de base et avancées.

Le candidat doit démontrer une capacité à travailler efficacement sous pression et à gérer plusieurs tâches de manière simultanée. Une attention particulière aux détails est cruciale pour garantir la qualité et la présentation des plats.

Une expérience préalable dans un environnement de cuisine professionnelle est fortement souhaitée. Le candidat doit être capable de travailler en équipe tout en montrant des compétences en communication solides.

Il est impératif que le candidat ait une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Enfin, un engagement envers l'amélioration continue et une volonté d'apprendre et de s'adapter aux nouvelles tendances culinaires sont des atouts précieux pour ce poste.