

Cuisinier traiteur (H/F)

29800 LANDERNEAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, employant plus de 320 salariés dans des métiers variés et innovants, se distingue par une offre diversifiée incluant des concepts tels que le Drive, Centre Auto, et Espace Culturel, tout en évoluant pour répondre aux attentes modernes de sa clientèle.

Le poste

Offre d'emploi : Cuisinier traiteur (h/f)

Nous recherchons un(e) cuisinier traiteur passionné(e) pour rejoindre notre équipe à Landerneau. Ce poste est à pourvoir pour une durée de 1 mois renouvelable selon les besoins du magasin, avec un démarrage dès que possible.

Vos missions incluent l'élaboration de mets variés, ainsi que le conditionnement, la présentation et la mise en valeur des produits traiteur. Vous devez également maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

C'est un poste à temps plein avec une charge hebdomadaire de 35 heures.

Cette opportunité est proposée par notre agence, reconnue pour son professionnalisme et son engagement envers ses employés.

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST

Nous attendons votre candidature avec impatience !

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Cuisinier traiteur (h/f) doit posséder les compétences et le niveau de connaissance suivants :

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP.

En ce qui concerne l'expérience, nous recherchons un candidat avec moins d'un an d'expérience dans le domaine.

Les compétences techniques incluent la maîtrise des techniques de cuisson, la capacité à préparer diverses recettes et une connaissance approfondie des normes d'hygiène en cuisine.

Une attention particulière est portée à la capacité à travailler en équipe, à la gestion du stress et à l'adaptabilité aux différentes situations.