

Cuisinier poste à pourvoir immédiatement (H/F)

13700 MARIGNANE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 14/02/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

L'un de nos clients est un leader de la restauration collective en France, connu pour transformer le repas en une expérience culinaire unique et conviviale, avec une équipe de 3550 collaborateurs et une présence étendue grâce à 600 agences.

Le poste

Titre du poste : Cuisinier (h/f)

Localisation : MARIGNANE 13700

Description :

Notre client situé dans un établissement médico-social à Marignane accueillant des personnes en situation de handicap, recherche un Cuisinier ou Second confirmé F/H dès que possible.

Vos missions :

Réalisez des plats faits maison avec soin, respectez les recettes et les produits de saison. Vous aurez la responsabilité de la mise en place, des cuissons et du respect des consignes. Collaborez avec l'ensemble de l'équipe pour garantir fluidité, entraide et efficacité en cuisine.

Profil recherché :

Nous recherchons un candidat avec un diplôme en hôtellerie restauration (CAP, BEP, Bac Pro) et une expérience significative en restauration, idéalement collective. La maîtrise des techniques culinaires et des normes HACCP est essentielle, ainsi qu'un sens de l'organisation, de la rigueur et de l'autonomie. La connaissance des textures modifiées sera un atout.

Rythme de travail :

Travail en journée de 10 heures, en roulement sur 2 semaines : 4 jours/3 jours (de 8h à 20h30 avec 2h de pause) et travail 1 week-end sur 2 (de 7h à 20h30 avec 2h de pause).

Salaire : 13 € par heure

Poste à pourvoir immédiatement.

Agence : Veuillez contacter notre agence pour plus d'informations et pour postuler à ce poste passionnant.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Cuisinier (h/f) :

Nous recherchons un candidat avec un niveau d'étude correspondant à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Le candidat idéal doit posséder une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine de la cuisine.

La maîtrise des techniques culinaires de base et la capacité à travailler en équipe sont essentielles pour ce poste.