

## Aide de cuisine (H/F)

76700 Gonfreville L Orcher [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 40 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Leader recrute un cuisinier H/F

### Le poste

Nous recherchons un(e) aide de cuisine dynamique pour rejoindre notre équipe à Gonfreville-l'Orcher (76700).

Ce poste est une opportunité idéale pour ceux qui souhaitent développer leurs compétences culinaires dans un environnement professionnel.

Votre rôle consistera à :

- Participer au contrôle et au stockage des marchandises lors des livraisons.
- Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats.
- Éplucher, couper et émincer les légumes.
- Contribuer à l'envoi des plats.
- Assurer l'entretien de la cuisine et des ustensiles.
- Respecter les normes HACCP.

Cette offre est publiée par une agence renommée, dédiée à offrir des opportunités de carrière enrichissantes.

Ne manquez pas l'occasion de rejoindre notre équipe et de contribuer à notre succès culinaire !

### Le profil recherché

Le poste recherché est Aide de cuisine (h/f). Le candidat idéal doit posséder des compétences clés, notamment :

Préparation des ingrédients : Avoir une capacité à mesurer, couper et préparer les ingrédients avec précision.

Hygiène et sécurité alimentaire : Maintenir des normes élevées en matière de propreté et de sécurité dans la cuisine.

Travail d'équipe : Être capable de collaborer efficacement avec les autres membres du personnel de cuisine.

Organisation : Gérer le temps et les tâches de manière efficace pour assurer le bon déroulement du service.

Adaptabilité : S'adapter rapidement aux changements et aux demandes imprévues.

Un niveau de compétence élevé dans ces domaines est essentiel pour réussir dans ce rôle.