

Cuisinier (H/F)

83300 DRAGUIGNAN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 01/04/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence d'intérim Actual est spécialisée dans le recrutement temporaire. Elle offre des solutions flexibles aux entreprises en quête de personnel qualifié et aide les candidats à trouver des missions adaptées à leurs compétences. Actual se distingue par son approche personnalisée et sa réactivité aux besoins du marché.

Le poste

L'agence ACTUAL de Draguignan recherche pour l'un de ses clients un Cuisinier (H/F) sur le secteur de Draguignan.

Vos missions :

- Préparer et cuisiner les mets selon le plan de production culinaire
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires ainsi que la charte qualité de l'établissement
- Être en charge de la réalisation d'un type de plats spécifique (desserts, poissons, viandes, etc.)
- Élaborer des plats et des menus innovants
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Organiser et maintenir le poste de travail
- Maîtriser les techniques de confection des plats à partir de denrées brutes ou de produits semi-élaborés
- Réaliser les préparations préliminaires, les cuissons et les remises en température

Type de contrat : Mission temporaire renouvelable

Date de début : Début avril 2026

Temps de travail : Temps plein, 35 heures par semaine

Salaire : à convenir selon profil Les horaires restent à définir, toutefois une disponibilité est requise pour les services du midi et du soir, ainsi que le week-end.

Travailler avec le Groupe Actual vous offre de nombreux avantages, parmi lesquels :

- Un espace personnalisé sur le site du groupe Actual ainsi qu'une application mobile, pour accéder facilement à toutes les fonctionnalités,
- Un livret d'épargne garanti, rémunéré à 12 % par an (soit 1 % par mois), entièrement flexible, disponible à tout moment, et garanti à 100 % par l'État,
- Une majoration de votre salaire brut d'environ 20 % (comprenant 10 % d'indemnités de Fin de Mission et 10 % de congés payés),
- Un accès au FASTT, qui propose diverses aides financières pour le logement, la location de voiture, la garde d'enfants, le permis de conduire, et bien plus encore,
- La possibilité de bénéficier de formations professionnelles pour développer vos compétences.
- Offre de parrainage

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Cuisinier (h/f) doit posséder des compétences culinaires et une passion pour la gastronomie. Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise approfondie des techniques de cuisson et des normes de sécurité alimentaire.

Il est essentiel d'avoir une expérience solide dans la préparation de plats variés, en mettant l'accent sur la qualité et la présentation. Une attention particulière aux détails et la capacité à travailler efficacement sous pression sont des atouts majeurs.

Le candidat doit être capable de collaborer avec une équipe dynamique et contribuer à un environnement de travail harmonieux. Des compétences en gestion du temps et en organisation sont cruciales pour réussir dans ce rôle.

Enfin, une attitude positive et une volonté de se perfectionner continuellement dans l'art culinaire seront très appréciées.