

Cuisinier (H/F)

44600 ST NAZAIRE [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 accompagne plusieurs établissements sur le secteur de Saint-Nazaire, en restauration collective ou traditionnelle, avec différents types d'horaires et d'organisations.

Le poste

Bonjour,

Nous recherchons un cuisinier h/f dès que possible pour différents postes sur le secteur de Saint-Nazaire.

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Cuisinier et mettez en avant vos talents culinaires ! Vous serez en charge des missions suivantes :

- Réalisation des cuissons selon le menu prévu
- Préparation des plats froids : entrée, fromage, dessert, mousse de légumes et de fruits selon le planning de la préparation froide.
- Remise en température des produits et préparation de la vitrine réfrigérée.
- Conditionnement en barquette chaud et froid.
- Réalisation de l'auto-contrôle et enregistrement selon la méthode HACCP.

Ce poste vous est proposé par notre agence de recrutement, reconnue pour son expertise et son engagement envers ses candidats. Ne ratez pas cette opportunité de développer vos compétences dans un environnement stimulant et convivial !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier (h/f). Le candidat idéal doit posséder des compétences exceptionnelles en cuisine. Une expertise en préparation de plats de qualité est essentielle.

Le candidat doit avoir une expérience avérée dans un environnement de cuisine professionnelle. La capacité à travailler efficacement sous pression est indispensable.

Il est crucial que le candidat ait une maîtrise des techniques culinaires modernes ainsi qu'une connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire.

Une attention particulière sera accordée aux candidats ayant un sens aigu de la créativité et une passion pour l'innovation culinaire.

La compétence en gestion d'équipe et en communication est également requise pour assurer une coordination efficace au sein de la cuisine.

Nous privilégions les candidats qui font preuve de rigueur et de professionnalisme dans l'exécution de leurs tâches quotidiennes.