

Cuisinier recherché postulez maintenant (H/F)

44110 CHATEAUBRIANT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 12/03/2026

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Blain est une entreprise de travail temporaire généraliste et collabore avec divers clients (BTP, Logistique, Agro-alimentaire, recyclerie...). C'est une agence qui offre de nombreuses opportunités professionnelles sur le secteur de Blain et de Chateaubriant. L'agence ACTUAL BLAIN, située au 21 Boulevard de la Résistance à Blain et son antenne sur Chateaubriant, fait partie d'un réseau dynamique comptant 600 agences, trois écoles de formation, trois cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs. L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans la fabrication de pièces plastiques techniques, desservant des secteurs variés tels que l'aéronautique, le ferroviaire et l'automobile. Stéphanie et Maëlys seront ravies de vous accueillir au sein de l'agence Actual BLAIN. N'hésitez pas à venir nous rencontrer !.

Le poste

Titre du poste : Cuisinier (h/f)

Type de poste : Poste longue mission

Lieu : Châteaubriant, 44110, France

Nous recherchons un cuisinier autonome pour rejoindre notre équipe dynamique. Vous commencerez par un doublon les 12 et 13 mars, suivi d'une longue mission.

Le poste propose un temps complet de 35 heures par semaine, du lundi au vendredi, de 7h45 à 14h45. Vous serez responsable de la production des plats chauds, avec l'appui de deux autres employés à temps plein et une personne à mi-temps pour la plonge.

Rémunération : 15€/heure

Le contrat est de 6 mois renouvelables

Profil recherché : Personne motivée et capable de gérer seul(e) la production des plats chauds pour 166 couverts en self, avec quelques repas de direction.

Le profil recherché

Profil Recherché pour le Poste de Cuisinier (h/f) :

Nous recherchons un candidat ayant une expertise avérée en cuisine, capable de préparer des plats de haute qualité. Le candidat idéal doit posséder une expérience professionnelle significative dans le domaine culinaire, avec une capacité à travailler sous pression et à respecter des standards élevés.

Une maîtrise des techniques de cuisson et une connaissance approfondie des ingrédients sont essentielles. Le candidat doit être capable de s'adapter à un environnement de travail dynamique et de collaborer efficacement au sein d'une équipe.

Le candidat doit également être en mesure de gérer les stocks et de garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une capacité à former et à encadrer le personnel de cuisine serait un atout majeur.