

Cuisinier recherché urgemment (H/F)

13100 AIX EN PROVENCE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

🏢 CDI

📅 17/03/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 13 / Heure

🏢 L'entreprise

Notre client, un leader reconnu de la restauration collective en France, se distingue par sa créativité culinaire et son engagement à offrir une expérience gastronomique unique et conviviale, tout en s'appuyant sur un réseau de 600 agences et 3550 collaborateurs.

📁 Le poste

Poste à pourvoir : Cuisinier en restauration Collective (h/f)

Nous recherchons un cuisinier passionné pour rejoindre une équipe dynamique à Aix-en-Provence (13100). Ce poste propose un contrat de travail avec roulement 1 semaine sur 2, à temps plein, avec un taux horaires de 13 € de l'heure + prime de 0.396€/h salaire renégocié à l'embauche.

Vos missions incluent la réalisation de préparations froides et chaudes, en suivant rigoureusement les fiches techniques et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Vous veillerez à la qualité gustative, sanitaire et visuelle des plats, tout en participant à la réception et au contrôle des marchandises.

Nous cherchons un professionnel titulaire d'un CAP/BEP Cuisine, Bac Pro ou équivalent, ayant une expérience en restauration collective ou en cuisine de production. La maîtrise des techniques culinaires et des règles HACCP est essentielle. Esprit d'équipe, rigueur, sens de l'organisation et du service sont des qualités recherchées.

Le poste propose des horaires en roulement : semaine 1 - Lundi/Mardi/Samedi/Dimanche, et semaine 2 - Mercredi/Jeudi/Vendredi. Les horaires sont de 9h à 14h et reprise de 17h à 21h30 en semaine, et de 7h à 13h30 avec reprise de 17h à 20h30 le week-end. Vous serez responsable de servir jusqu'à 200 couverts en journée et 120 le soir, toujours accompagné d'un EDR ou plongeur.

Rejoignez une équipe où l'esprit d'équipe et la qualité sont au cœur de nos valeurs. Ce poste est proposé par notre agence spécialisée en recrutement culinaire, qui s'engage à vous offrir un environnement de travail enrichissant et motivant.

👤 Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier (h/f) avec les compétences suivantes :

Le candidat idéal doit maîtriser les techniques de cuisine traditionnelle et moderne, en mettant un accent particulier sur la présentation des plats. Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle.

Il est important que le candidat ait une expérience confirmée dans un environnement de restaurant gastronomique, avec la capacité de travailler sous pression tout en maintenant un niveau élevé de qualité.

Une aptitude à travailler en équipe est indispensable, ainsi qu'une passion pour l'innovation culinaire et la créativité dans les créations de menus.