

Cuisinier (H/F)

97125 BOUILLANTE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence **ERGOS** recherche pour l'un de ses clients emblématiques, un **Cuisinier (H/F)** passionné et rigoureux.

Le poste

À la recherche d'un poste de **Cuisinier (H/F)** dynamique et polyvalent ? Vous êtes au bon endroit, notre offre devrait vous plaire !

Votre Mission

Sous la responsabilité du Chef de cuisine du restaurant, vous assurez la préparation et l'envoi des plats pour une clientèle locale et touristique. Vous êtes le garant de la qualité gastronomique et de l'image de marque de cet établissement de renom.

Vos tâches quotidiennes

Préparation : Réaliser la mise en place complète de votre poste (découpes, pesages, fonds et sauces).
Cuisine : Maîtriser les cuissons des produits de la mer (poissons du jour, langoustes) et des viandes.
Dressage : Dresser des assiettes soignées en respectant les fiches techniques et le standing du restaurant.
Hygiène : Appliquer scrupuleusement les normes HACCP et les règles de sécurité alimentaire.
Entretien : Nettoyer et désinfecter le matériel et le plan de travail après chaque service.
Stock : Signaler les besoins en approvisionnement et contrôler la fraîcheur des marchandises reçues.

Conditions du poste

Contrat : Mission d'intérim avec possibilité d'évolution à l'issue de la période d'intégration.
Horaires : Service en coupure (matin et soir). Disponibilité : Travail impératif le week-end et les jours fériés.
Environnement : Poste basé à Bouillante, travail en station debout prolongée dans un milieu à forte chaleur.

Le petit plus : Le cuisinier travaille des produits frais d'exception face à un cadre idyllique. Sa mission est d'allier rapidité et créativité pour satisfaire chaque convive.

Le profil recherché

Votre personnalité

Si vous êtes de nature rigoureuse, passionnée, que vous avez l'esprit d'équipe et que vous recherchez un poste de **Cuisinier (h/f)**, lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours

Vous êtes titulaire d'un CAP/Bac pro Cuisine. Vous justifiez d'une expérience significative à un poste similaire en restauration traditionnelle ou bistronomique. La maîtrise des produits de la mer est un véritable atout.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions ! Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez votre agence ERGOS !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !