

Comme de cuisine (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 20/04/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergos est spécialisée dans le recrutement temporaire et le placement de travailleurs dans divers secteurs. Elle offre des solutions flexibles pour les entreprises tout en aidant les candidats à trouver des opportunités adaptées à leurs compétences. Ergos est reconnue pour son expertise et son engagement envers la satisfaction des clients et des intérimaires.

Le poste

L'agence Ergos de Draguignan recrute pour l'un de ses clients un commis de cuisine (H/F) sur le secteur de draguignan.

Vos principales missions incluront :

- Préparation des plats avec une formation sur place
- Service en salle
- Gestion de la plonge

Prise de poste : fin avril 2026 / début mai 2026

Salaire : 12€02 brut de l'heure

Horaire : Contrat 25 heures par semaine en coupure (12h30-14h et 19h-20h30) du mardi au samedi

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 % (comportant 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

Nous recherchons un candidat pour le poste de Commis de cuisine (h/f). Le candidat idéal doit posséder une solide connaissance des techniques culinaires de base et être capable de travailler efficacement sous pression.

Il est essentiel d'avoir une expertise en préparation et cuisson des aliments, ainsi qu'une compréhension approfondie des normes de sécurité et d'hygiène en cuisine.

Le candidat doit également faire preuve d'un sens aigu de l'organisation et être capable de suivre des instructions précises pour garantir la qualité des plats servis.

Enfin, une capacité à travailler en équipe est primordiale, car le candidat collaborera étroitement avec le reste du personnel pour assurer un service fluide et efficace.