

Cuisinier (H/F)

86350 PAYROUX [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

 € 13 / Heure

L'entreprise

L'entreprise se consacre à la prise en charge des addictions en milieu rural, combinant soins médicaux, accompagnement psychologique et actions sociales pour aider les personnes dépendantes à retrouver une autonomie de vie.

Le poste

Titre du poste : Cuisinier (h/f)

Nous recherchons un professionnel passionné pour un poste longue mission, avec possibilité de renouvellement.

Responsabilités :

Vous serez en charge de préparer les ingrédients (épluchage, découpe, pesée), de réaliser des plats savoureux selon les recettes du chef et de dresser les assiettes de manière soignée et appétissante. Vous veillerez à la qualité des produits utilisés et respecterez les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Nettoyage et entretien du matériel et des espaces de travail seront également de votre responsabilité.

Conditions :

Contrat de 35 heures par semaine avec 1 weekend sur 3 environ 70 couverts, avec un salaire selon profil. Ce poste est à temps plein et vous offre l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant.

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement spécialisée, qui s'engage à vous accompagner tout au long de votre parcours professionnel.

N'attendez plus pour mettre en avant votre talent culinaire et rejoignez nous pour une expérience enrichissante !

Le profil recherché

Nous recherchons un Cuisinier (h/f) doté d'une solide expérience et d'un niveau d'étude pertinent. Le candidat idéal doit posséder une **une expérience** qu'il soit général, technologique, professionnel, ou équivalent.

En termes d'expérience professionnelle, nous exigeons de l'expérience dans le domaine culinaire, garantissant une maîtrise des techniques de cuisine et une capacité à travailler efficacement en équipe.