

Commis de cuisine (H/F)

63500 ISSOIRE [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 Actual Issoire collabore avec une entreprise spécialisée dans la restauration traditionnelle à Issoire, offrant un service de qualité dans un cadre authentique. Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Le poste

Poste de Commis de Cuisine (h/f) à Issoire (63500 FR) en contrat intérimaire à pourvoir dès maintenant. Ce poste offre une opportunité pour ceux qui souhaitent développer leurs compétences culinaires.

Missions principales :

Vous serez responsable de préparer les ustensiles de cuisine, de manipuler les équipements, et de découper et tailler les légumes, fruits et condiments. Vous devrez également ranger les produits selon leurs dates de validité et maintenir la propreté de la zone de travail.

Horaires :

Travail en horaire de coupure : 10h30-14h30 et 18h30-22h30, pour un total de 35 heures par semaine.

Avantages :

En choisissant l'intérim avec Actual, bénéficiez de 10 % d'IFM + 10 % d'ICP, d'un Compte Épargne Temps rémunéré à un taux de 12 % par an, et d'acomptes hebdomadaires pour plus de flexibilité. Profitez aussi d'une mutuelle santé dès la première heure travaillée et des services du FASTT (aide au logement, garde d'enfant, etc.).

Avec Actual, construisez votre avenir professionnel tout en bénéficiant d'avantages concrets au quotidien.

Le profil recherché

Profil Recherché pour le Poste de Commis de Cuisine (h/f)

Nous recherchons un candidat avec une passion pour la cuisine et un désir de développer ses compétences culinaires dans un environnement professionnel. Le candidat doit posséder une capacité à travailler en équipe et à s'adapter rapidement aux exigences du poste.

Il est essentiel d'avoir une bonne connaissance des techniques culinaires de base et une volonté de suivre les directives du chef afin de maintenir les standards de qualité élevés.