

Cuiseur recherché (H/F)

44119 TREILLIERES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :
Cheque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle interimaire, Livret ACTUAL
rémunéré à 12% à l'année.

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes
candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

ACTUAL CARQUEFOU recherche pour son client spécialisé dans des gammes de Boulangerie -
Pâtisserie variée pour les professionnels de la Restauration Hors Domicile, de la
GMS, des Industries Agroalimentaires, **un(e) Cuiseur (H/F).**

Le poste

Nous recherchons un(e) Cuiseur (h/f) pour rejoindre notre équipe dynamique à Treillières (44119). Ce poste est idéal pour une personne sérieuse, désireuse d'apprendre et de s'engager pleinement.

Le poste consiste à gérer la cuisson au four à sole et rotatif. Bien que nous privilégions un boulanger, les candidats issus de la restauration ou de la pâtisserie sont les bienvenus, à condition de vouloir se former.

Les horaires se déroulent sur un roulement de 3 semaines :

- S1 : Four rotatif de 20h30 à 4h50 avec repos le samedi et dimanche soir, plus un repos supplémentaire le mardi soir.
- S2 : Four à sole de 21h30 à 4h50 avec repos le vendredi et samedi soir.
- S3 : Four rotatif de 20h30 à 4h50 avec repos le mercredi et vendredi soir. Le samedi soir : 21h30-4h50 et le jeudi soir : cuisson briochettes 18h00-2h20.

L'autonomie est essentielle, surtout le week-end, car il n'y a pas de responsable présent. Ce poste est de nuit et nécessite de travailler 1 week-end sur 3.

Le taux horaire est de 13 €, et le poste est à pourvoir dès que possible. La fonction inclut la gestion de la pousse des produits, l'organisation et la cuisson, ainsi que le nettoyage du poste. Nous formons nos employés à être polyvalents, donc attendez-vous à apprendre différentes tâches.

Ce poste est offert par notre agence spécialisée dans le recrutement de talents pour le secteur alimentaire. Rejoignez-nous et faites partie d'une aventure professionnelle enrichissante!

Le profil recherché

Pour le poste de Cuiseur (h/f), le candidat idéal doit démontrer une expertise solide dans plusieurs domaines clés.

Le candidat doit avoir une profonde connaissance des techniques de cuisson et être capable de gérer efficacement le processus de cuisson de divers produits. Une attention particulière aux détails est essentielle pour garantir la qualité et la cohérence des produits finis.

Une expérience préalable dans un environnement de production alimentaire est nécessaire, avec une capacité à travailler sous pression tout en respectant les normes élevées de sécurité et d'hygiène.

Le candidat doit également posséder de solides compétences en gestion du temps pour s'assurer que les délais de production sont respectés. La capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec les collègues est cruciale pour le succès dans ce rôle.

Enfin, un engagement envers l'amélioration continue et une volonté d'apprendre et de s'adapter aux nouvelles méthodes et technologies de cuisson sont fortement souhaités.