

Cuisinier (H/F)

44119 GRANDCHAMP DES FONTAINES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual est spécialisée dans l'accueil d'adultes en situation de handicap, avec une équipe de taille moyenne, située à Nantes et relevant des activités des sièges sociaux.

Le poste

Vous êtes passionné(e) par la cuisine et aimez travailler dans une ambiance conviviale ? Bonne nouvelle : vos talents ne finiront pas au fond du tiroir, mais bien dans les assiettes !

Le poste :

Nous recherchons un(e) cuisinier(e) pour une résidence, prêt(e) à s'investir dans une mission aussi humaine que gourmande.

Démarrage : dès que possible

Contrat : intérim

Temps de travail : 35h/semaine

Rythme : 1 week-end travaillé sur 2 (vous aurez tout de même du temps pour profiter)

Rémunération & avantages :

12,30€ / heure

Prime week-end

Avantages intérim (IFM, ICP on ne vous oublie pas !)

Vos missions :

Préparer des plats savoureux et équilibrés

Respecter les normes d'hygiène (HACCP, votre meilleur allié)

Participer à la vie de la cuisine et au bien-être des résidents

Apporter votre touche personnelle (nous aimons les cuisiniers qui ont du goût !)

Votre profil :

Expérience en cuisine collective ou traditionnelle

Sérieux(se), organisé(e) et autonome

Sens du service et esprit d'équipe

Et surtout une vraie passion pour la cuisine

Pourquoi ce poste ?

Parce qu'ici, vous ne cuisinez pas juste pour "envoyer du service" Vous cuisinez pour faire plaisir, créer du lien et donner le sourire au quotidien.

Agence responsable : ACTUAL NANTES HRT

Le profil recherché

Pour le poste de Cuisinier (h/f), nous recherchons un candidat ayant des compétences exceptionnelles en cuisine. Le candidat doit maîtriser diverses techniques culinaires et avoir une expérience solide dans la préparation de plats raffinés.

Compétences requises :

- Expertise en préparation des repas avec un accent sur la qualité et la créativité.
- Connaissance approfondie des techniques de cuisson et capacité à innover dans la présentation des plats.
- Compétences en gestion de cuisine pour assurer une organisation efficace et le respect des normes de sécurité alimentaire.
- Capacité à travailler sous pression tout en maintenant un haut niveau de qualité.

Le candidat doit également posséder un sens aigu du détail et être passionné par l'art culinaire.