

Commis de cuisine (H/F)


30300 BEUCAIRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 15 jours

L'entreprise

L'agence Actual Nîmes collabore avec une entreprise dynamique et innovante, soutenue par un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Travailler avec Actual Nîmes vous garantit de nombreux avantages :

- My Actual application mobile avec des fonctionnalités toujours à portée de main (Acompte, Epargne, base documentaire)
- Le meilleur livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment,
- Un prime parrainage de 70€/filleule
- Une majoration de votre salaire brut d'environ 20% (10% IFM et 10% congés payés),
- L'accès au FASTT (aide financière, accès au logement, location de voiture, garde enfants)

Le poste

hNous recherchons un second de cuisine talentueux pour un remplacement de 15 jours.

Adresse : Beaucaire 30300, France

Votre mission sera de maîtriser la préparation froide, la découpe, l'assemblage, le poste de cuisson et les desserts. Vous participerez à des services de restauration à la carte et pour des groupes.

Horaires : 9h00-14h00 ou de 14h à 22h

12,50 € T/H

Cette opportunité est publiée par notre agence de recrutement spécialisée, qui s'engage à vous offrir une expérience professionnelle enrichissante.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier (h/f).

Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Compétences culinaires : Maîtrise des techniques de cuisson et de préparation des aliments.

Gestion de cuisine : Capacité à organiser et gérer efficacement une cuisine, y compris la gestion des stocks.

Créativité : Aptitude à créer des plats innovants et à proposer de nouvelles idées de menus.

Hygiène alimentaire : Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Travail d'équipe : Capacité à collaborer efficacement avec le personnel de cuisine.

Nous recherchons une personne avec un haut niveau de compétence dans ces domaines, capable de contribuer à l'excellence de notre établissement.