

Cuisinier (H/F)

44360 VIGNEUX DE BRETAGNE [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 nantaise offre des services de traiteur avec une équipe de taille moyenne, faisant partie d'un réseau de plus de 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

Aimez-vous le rythme des prestations, l'adrénaline des événements, et le travail bien fait en équipe ? Cette opportunité est faite pour vous. Nous recherchons des cuisiniers en extra traiteur pour des prestations ponctuelles sur la région nantaise.

Vos missions :

Préparation et dressage de prestations traiteur (cocktails, buffets, événements).
Participation à la mise en place et au service. Respect des normes d'hygiène et de qualité.
Travail en équipe sur des événements variés.

Conditions :

Missions en extra selon planning. Horaires variables (principalement en journée ou soirée selon événements). Secteur : région nantaise. Rémunération attractive + avantages intérim.

Profil recherché :

Expérience en traiteur ou restauration traditionnelle. Réactivité, adaptabilité et esprit d'équipe. Bonne présentation et professionnalisme. Vous aimez quand ça bouge et que chaque jour est différent.

Le petit + : Pas de routine : chaque prestation est une nouvelle expérience, un nouveau lieu, une nouvelle équipe et souvent de belles réalisations à la clé.

Ce poste est proposé par notre agence spécialisée dans le recrutement de personnel qualifié pour des événements prestigieux.

Rejoignez-nous et vivez chaque jour comme une nouvelle aventure professionnelle !

Le profil recherché

Pour le poste de Cuisinier (h/f), nous recherchons des candidats doté de compétences en cuisine. Le candidat doit posséder une maîtrise avancée des techniques culinaires et être capable de créer des plats innovants tout en respectant les standards de qualité.

Il est essentiel que le candidat ait une expérience significative dans un environnement de cuisine professionnelle et qu'il soit compétent dans la gestion des approvisionnements et des stocks.

La capacité à travailler sous pression tout en maintenant un niveau élevé de précision est primordiale. Le candidat doit également démontrer une forte capacité de travail en équipe, ainsi qu'une excellente communication pour coordonner efficacement avec le personnel de service.

Une passion pour la gastronomie et un désir constant d'apprendre et de s'améliorer sont des qualités essentielles pour réussir dans ce rôle.