

Offre d'emploi cuisinier (F/H)

[Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

La société cliente de l'agence Actual est un acteur majeur dans le domaine des services de restauration, avec une présence notable à travers 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

Poste de Cuisinier (h/f) en France/ restauration collective

ACTUAL LYON VAISE recherche un cuisinier talentueux

Ce poste consiste à préparer des repas savoureux pour des collectivités. Vous serez en charge des entrées et des plats principaux, pour des sites de restauration collective.

Le contrat débutera dès que possible Ce poste est à temps plein, avec un engagement de 35 heures par semaine.

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences culinaires au sein d'une équipe passionnée et professionnelle. Postulez dès maintenant pour faire partie de notre aventure culinaire!

Agence de recrutement : Assurez-vous de nous contacter pour toute question ou pour soumettre votre candidature. Nous avons hâte de découvrir votre passion pour la cuisine!

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier (h/f) requiert un ensemble de compétences spécifiques. Le candidat idéal doit posséder une expertise en cuisine avec une attention particulière aux détails. Une solide compréhension des techniques culinaires est essentielle.

Le candidat doit démontrer une capacité à travailler de manière autonome tout en collaborant efficacement avec une équipe. Une expérience dans la gestion des stocks et le respect des normes d'hygiène est fortement souhaitée.

La créativité dans l'élaboration des menus et la capacité à s'adapter aux besoins changeants sont des atouts majeurs. La rigueur et la passion pour l'excellence culinaire doivent être au cœur des valeurs du candidat.

Une expérience préalable dans un environnement de **restauration collective** sera considérée comme un avantage significatif. Le candidat doit être prêt à travailler dans un environnement dynamique et à gérer le stress de manière constructive.