

Commis de cuisine (H/F)

24110 ST ASTIER [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

Profil est une agence de travail temporaire en France spécialisée dans le recrutement et le placement de travailleurs intérimaires. Elle offre des solutions flexibles aux entreprises pour répondre à des besoins ponctuels de main-d'œuvre. Profil se distingue par sa capacité à identifier rapidement les compétences requises et à fournir des candidats qualifiés pour divers secteurs d'activité.

Le poste

Poste : Aide de cuisine (h/f)

Nous recherchons une personne dynamique pour rejoindre notre équipe en tant qu'Aide de cuisine. Ce poste est situé à Saint Astier (24110). Vous aurez l'opportunité de participer à la préparation des ingrédients, allant de l'épluchage à la découpe, ainsi qu'au dressage des plats.

Votre rôle inclura également l'aide à la réalisation de plats chauds et froids, et la participation au service en restauration collective. Un aspect essentiel de ce poste est le nettoyage et l'entretien du matériel et des espaces de travail, en veillant à respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ce contrat est d'une durée de 1 mois, débutant le 6 mai 2026. Le poste est à plein temps, avec un horaire de 35 heures par semaine.

Le profil recherché

Le poste d'Aide de cuisine (h/f) exige un candidat avec un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de compétence requis. Les compétences incluent :

- Préparation des ingrédients : Le candidat doit être capable de préparer efficacement les ingrédients nécessaires pour les plats, en suivant les instructions du chef.

- Hygiène et sécurité alimentaire : Un strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentiel pour garantir la qualité des plats et la sécurité des clients.

- Travail d'équipe : Une capacité à travailler en collaboration avec le personnel de cuisine pour assurer un service fluide et efficace est cruciale.

- Flexibilité : Le candidat doit être prêt à travailler pendant les heures de pointe et à s'adapter aux besoins changeants de la cuisine.

- Résistance au stress : La capacité à maintenir un haut niveau de performance sous pression est indispensable dans un environnement de cuisine dynamique.

Nous recherchons un candidat avec un niveau de compétence élevé dans ces domaines, afin de contribuer efficacement au succès de notre équipe culinaire.