

Aide cuisine (H/F)

63140 CHATEL GUYON [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

Basé sur Chatel Guyon, ce restaurant familial perpétue l'esprit des bouchers Français : leur savoir-faire, leur caractère bon vivant, leur sens du commerce et de l'accueil.

Actual est une agence de recrutement spécialisée dans les métiers de l'intérim, présente à Aubière, en région Auvergne Rhône-Alpes. Elle offre une large gamme de services pour les entreprises en quête de main-d'œuvre temporaire et pour les candidats à la recherche d'opportunités professionnelles.

Le poste

Nous recherchons un **Aide Cuisine / Plongeur (H/F)** motivé pour rejoindre notre équipe. Assister l'équipe en cuisine, assurer le nettoyage du matériel et maintenir un environnement propre et organisé afin de garantir un service efficace et conforme aux règles d'hygiène.

Vos missions :

- Aider à la préparation des ingrédients (épluchage, découpe, lavage des aliments)
- Assurer le lavage de la vaisselle, des ustensiles et du matériel de cuisine
- Nettoyer les plans de travail, sols et équipements
- Sortir les poubelles et gérer le tri des déchets
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assister l'équipe de cuisine pendant les services si nécessaire

Horaires et jours de repos variables en coupés - Temps plein - Salaire de 12,02€

Etre intérimaire avec Actual vous permet de profiter de nombreux avantages tels que:

- 10% d'IFM et 10% d'ICCP
- Compte épargne temps ayant un taux de 12% annuel
- Possibilité de demander des acomptes à la semaine
- Une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, locations de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le profil recherché

Profil recherché:

- Rapidité et efficacité
- Sens de l'organisation
- Capacité à travailler en équipe
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Capacité à suivre les consignes
- Maîtrise des techniques de nettoyage et d'entretien