

## Cuisinier/cuisinière (H/F)

44800 St Herblain [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'agence Actual à Nantes collabore avec une entreprise renommée dans la restauration traditionnelle, où passion et originalité se rencontrent dans un cadre convivial et raffiné.

### Le poste

Vous êtes passionné par la cuisine et aimez l'art du service bien orchestré ? Nous recherchons un(e) cuisinier(e) passionné(e), organisé(e) et efficace pour rejoindre notre équipe dynamique.

Vos missions :

Assurer la préparation et l'envoi des plats pendant le service, respecter les fiches techniques et les standards de qualité. Vous devrez gérer les mises en place avec rigueur et veiller à l'hygiène et à la propreté de votre poste, tout en travaillant en équipe dans une ambiance dynamique.

Ce que nous attendons de vous :

Une expérience réussie en cuisine, de la réactivité et du sang-froid en plein rush, un vrai esprit d'équipe, de la créativité et l'envie de bien faire.

Ce que nous vous proposons :

Profitez de 3 jours de repos par semaine, d'un environnement professionnel où le travail bien fait est reconnu, et rejoignez une équipe soudée et dynamique.

Si pour vous la cuisine est plus qu'un métier, mais une vraie passion, nous vous attendons avec impatience !

Temps de travail : 42 heures par semaine

Ce poste est proposé par l'agence **ACTUAL NANTES HRT**, spécialiste de l'emploi en restauration.

### Le profil recherché

Pour le poste de Cuisinier (h/f), nous recherchons un candidat avec un ensemble de compétences variées et un niveau de compétence élevé.

Le candidat doit avoir une maîtrise excellente des techniques culinaires de base et avancées. Il est essentiel qu'il possède une expérience avérée en préparation de plats raffinés et une capacité à travailler sous pression.

Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est impérative. Le candidat doit également être capable de travailler en équipe tout en faisant preuve d'autonomie.

La capacité à innover et à créer de nouveaux plats est fortement valorisée, ainsi que la compétence en gestion des stocks et en organisation de la cuisine.