

Aide de cuisine (H/F)

03000 Moulins [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

Notre client est un restaurant renommé dans le domaine de la **cuisine faite maison avec des produits label, produits bio et locaux** et collabore avec Actual Moulins, située au 1 Rue Pierre Ardillon, 03000 Moulins. Le groupe actual, 5ème acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Le poste

Titre du poste : Aide de cuisine (h/f)

Nous recherchons un(e) aide de cuisine passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à Moulins, 03000, France. Ce poste est une occasion idéale pour ceux qui souhaitent développer leurs compétences culinaires dans un environnement professionnel.

Ce poste est à pourvoir pour **dès que possible**.

Horaires en coupure afin d'assurer les services du midi et du soir sur une base de **39h par semaine**.

Travail possible les week-ends et les jours fériés.

=> 12.02€ brut de l'heure

Principales missions :

- Cuisson des viandes, poissons et légumes
- Dresser des plats pour le service
- Découper et tailler les légumes et fruits
- Éplucher des légumes et des fruits
- Préparer les ustensiles de cuisine

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement dédiée à votre réussite professionnelle. Ne manquez pas l'opportunité de faire partie d'une équipe passionnée et créative.

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

- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Du compte épargne temps ayant un taux de 12%
- D'acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)

FASTT

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste d'Aide de cuisine (h/f). Le profil idéal doit posséder un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine culinaire est requise pour ce poste. Le candidat doit démontrer des **compétences solides en préparation et en assistance en cuisine.**

Le candidat idéal doit être capable de travailler efficacement en équipe et de suivre les instructions avec précision. Des compétences en gestion du temps et une attention aux détails sont essentielles pour réussir dans ce rôle.