

Cuisinier (H/F)

38112 AUTRANS MEAUDRE EN VERCORS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDD

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

ACTUAL GRENOBLE GAMBETTA, agence d'intérim recrute pour l'un de ses clients, un hôtel niché au cœur du pittoresque village d'Autrans dans le magnifique massif du Vercors.

Si vous souhaitez mettre en valeur votre talent dans un cadre d'exception et faire partie d'une équipe dynamique, ce poste est fait pour vous !

Le poste

ACTUAL GRENOBLE GAMBETTA, agence d'intérim recherche pour l'un de ses clients **UN CUISINIER H/F**

Sous l'autorité du **chef de cuisine**, vous aurez en charge la création et la réalisation des plats et des desserts, en garantissant une qualité et une présentation irréprochable.

Vous assurez:

- La **préparation** quotidienne et l'envoi des plats de l'entrée au dessert
- Le respect des **normes d'hygiène** et de sécurité alimentaire
- La collaboration avec le Chef de Cuisine pour proposer des créations innovantes

Avantages et conditions:

- Type de contrat : CDD
- 35 heures de travail hebdomadaire avec possibilité de faire des heures supplémentaires
- Horaires: 9h 14h 18h30 21h30
- 2 jours de congé par semaine
- **Salaire** : entre 13 et 14€/ brut par heure en fonction de l'expérience
- Week-end et jours fériés travaillés
- 1avantage repas à chaque service
- Logement sur place

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier (h/f) requiert un candidat avec un niveau d'études de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit posséder une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine de la cuisine.

Les compétences essentielles incluent la maîtrise des techniques culinaires, la capacité à travailler efficacement en équipe et la gestion du stress en environnement dynamique. La créativité et l'attention aux détails sont également des qualités importantes pour réussir dans ce rôle.