

## Cuisinier (H/F)

33138 LANTON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

### L'entreprise

L'agence Actual Bordeaux collabore avec une entreprise spécialisée dans la restauration collective sous contrat, opérant à la fois le midi et le soir, et qui emploie entre 10 et 249 personnes.

### Le poste

Cuisinier (H/F) recherché à LANTON, 33138 FR !

Rejoignez notre équipe dynamique grâce à Actual, une agence d'emploi spécialisée dans le recrutement. Nous recherchons activement un Cuisinier pour un poste en MAS, où vous gèrerez 50 couverts midi et soir.

En tant que cuisinier, vous aurez la responsabilité de la préparation et de la production du déjeuner et du dîner, tout en respectant les normes HACCP. Votre mission sera de garantir la satisfaction des résidents en proposant des plats de qualité, adaptés selon les plans de soins établis.

Nous recherchons une personne rigoureuse, maîtrisant la qualité des produits et capable de réaliser une finition impeccable des plats. Votre expérience en cuisine collective sera un atout indéniable.

Ce poste est à temps plein, avec un horaire de 7h à 18h. Profitez d'une excellente opportunité d'épanouissement professionnel dans un environnement dynamique.

Dates clés : le 09 juin en doublon, puis les 10/13/14/15/18/19/23/24 juin, ainsi que les 06/07/11/12 août et les 5/6/7/10/11/17/18/22/23 septembre 2026.

### Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier (h/f). Le candidat idéal doit posséder des compétences solides et un niveau de maîtrise requis dans les domaines suivants :

Compétences culinaires : différentes textures et régimes Hygiène.

Connaissance des normes d'hygiène : Une compréhension approfondie des normes de sécurité alimentaire et d'hygiène est indispensable pour garantir un environnement de travail propre et sûr.

Gestion du temps : La capacité à gérer efficacement le temps est cruciale pour respecter les délais de service et assurer une expérience client optimale.

Travail en équipe : Le candidat doit être capable de collaborer efficacement avec d'autres membres de l'équipe pour assurer un fonctionnement fluide de la cuisine.

Nous cherchons un professionnel passionné par l'art culinaire, capable de s'adapter à un environnement dynamique et de contribuer au succès de notre établissement.