



Cuisinier (H/F)

33460 SOUSSANS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 17/07/2026

 Durée : 16 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence située au 170 Cours du Médoc à Bordeaux représente une entreprise dynamique comptant 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : Cuisinier (H/F)

Type de contrat : Contrat d'intérim de 16 jours

Localisation : Soussans 33460, France

Agence : Actual, agence d'emploi spécialisée dans le recrutement

Nous recherchons activement un Cuisinier en école pour notre client basé à Soussans. Vous serez responsable de la préparation et de la production des repas pour 50 couverts le midi, selon les normes HACCP.

En tant que cuisinier, vous devrez respecter les normes d'hygiène en nettoyant régulièrement les outils et appareils de cuisine, et en entretenant l'environnement selon le Plan de Maîtrise Sanitaire.

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

Ce poste est à temps plein, offrant une excellente opportunité pour vous épanouir professionnellement dans un environnement dynamique. Horaires : 7h à 15h, les dates sont le 17 juillet en doublon puis les 20/21/22/23/24/27/28/29/30/31 juillet, et le 3/4/5/6/7 août.

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante et développez vos compétences dans un cadre stimulant !

Le profil recherché

Pour le poste de Cuisinier (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences culinaires exceptionnelles. Le candidat idéal doit maîtriser la préparation de plats variés et démontrer une connaissance approfondie des techniques culinaires.

Il est essentiel que le candidat ait une expérience professionnelle en cuisine et maîtrise les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. La capacité à travailler efficacement en équipe et à gérer la pression dans un environnement de restauration rapide est primordiale.

Nous valorisons particulièrement un candidat qui peut faire preuve de créativité dans la présentation des plats et qui est capable de s'adapter aux besoins changeants du service. Une bonne gestion du temps et des stocks est également indispensable pour ce poste.

En résumé, nous cherchons un cuisinier passionné par son métier, avec une exigence élevée en matière de qualité et de service à la clientèle.