

Cuisinier (H/F)

56100 LORIENT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 09/06/2026

 Durée : 3 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

CLIENT DU BASSIN LORIENTAIS

Le poste

Cuisinier (h/f)

Nous recherchons un cuisinier expérimenté pour un remplacement de 3 jours, pour l'un de nos clients situé sur le bassin lorientais.

Vous êtes à l'aise derrière les fourneaux et capable de prendre rapidement votre poste ? Cette mission est faite pour vous !

Au quotidien, vous participerez à la préparation et à la réalisation des plats de la carte. Vous maîtrisez aussi bien la réalisation d'un carpaccio de bœuf que celle d'un suprême de volaille ou d'une blanquette de veau, tout en respectant les cadences du service.

Profil recherché :

Expérience confirmée en cuisine

Autonomie et efficacité

Capacité à gérer le rythme d'un service

Horaires : 11h à 15h

Le contrat débute le 9 juin 2026 et se termine le 11 juin 2026.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat avec des compétences culinaires et une passion pour la cuisine. Le candidat idéal doit posséder une expérience significative en cuisine et être capable de gérer toutes les étapes de la préparation des plats.

Une bonne connaissance des normes d'hygiène et de sécurité est requise pour garantir un environnement de travail sécuritaire et conforme aux réglementations en vigueur.

Le candidat doit également faire preuve d'une capacité d'adaptation pour élaborer des menus innovants et attractifs.

Une capacité de communication et un esprit d'équipe sont nécessaires pour collaborer efficacement avec le personnel de cuisine et assurer un service fluide.