


Cuisinier de collectivité (H/F)

49390 VERNANTES [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 24/12/2026

 Durée : 5 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13.02 / Heure

L'entreprise

Actual : Notre Engagement, Votre Chance
Chez Actual, nous croyons qu'être acteur de votre parcours professionnel, c'est « Faire du travail une chance ». Notre mission est de vous accompagner dans votre recherche d'emploi pour que cette chance se concrétise au travers de votre réussite professionnelle. En rejoignant notre agence en tant que salarié intérimaire, vous bénéficiez de nombreux avantages concrets : Un Livret Actual rémunéré à 12% d'intérêt annuel, un taux exceptionnel pour valoriser votre épargne. L'application MyActual qui vous permet en toute simplicité de gérer vos candidatures, vos documents personnels, de recevoir et stocker vos contrats et bulletins de paie, et de gérer en autonomie votre livret et vos demandes d'acomptes (versement sous 24 à 48h) Des avantages sociaux importants : une mutuelle, un comité d'entreprise, l'accès à tous les services du FASTT. Le Chèque parrainage pour récompenser la mise en relation de votre réseau avec notre agence. Dans le cadre de notre engagement pour l'égalité des chances, nous étudions, à compétences égales, toutes les candidatures, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Nous recherchons un Cuisinier (h/f) pour un poste basé à Vernantes (49390). Ce poste est à pourvoir pour une durée de 10 jours, du 24 décembre 2026 au 31 décembre 2026.

Votre mission principale consistera en l'élaboration des plats, le suivi des fiches techniques, ainsi que le nettoyage de la cuisine. Vous serez également responsable du respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Ce poste est à temps plein avec un horaire de 35 heures par semaine et un salaire de 13,02 € par heure.

Rejoignez-nous et apportez votre savoir-faire culinaire à notre équipe dynamique. Ce poste est une belle opportunité pour mettre en avant vos compétences et votre passion pour la cuisine.

Le profil recherché

Nous recherchons un Cuisinier (h/f) possédant un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP. Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine culinaire.

Le profil recherché doit démontrer une expertise avérée en préparation et cuisson de plats, ainsi qu'une capacité à travailler efficacement sous pression. Une grande attention aux détails et une passion pour la gastronomie sont essentielles.