

## Cuisinier (H/F)

65200 BAGNERES DE BIGORRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

### L'entreprise

L'agence située à l'adresse 6bis Avenue des Forges, 65000 Tarbes fait partie d'un réseau comptant 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif total de 3 550 collaborateurs.

### Le poste

Titre du poste : Cuisinier (h/f)

Lieu : Bagnères de Bigorre 65200 FR

Date de début : Dès que possible

Rejoignez notre équipe en tant que cuisinier et mettez votre passion pour la gastronomie au service de notre établissement ! En tant que membre essentiel de notre brigade, vous préparerez et cuisinerez des mets selon un plan de production culinaire, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires ainsi que notre charte qualité.

Vous aurez l'opportunité de cuisiner une variété de plats, que ce soit des desserts, poissons ou viandes, et d'élaborer des menus créatifs. Vous travaillerez en collaboration avec différents intervenants, tels que le chef cuisinier, les fournisseurs et les services d'hygiène, et serez parfois en contact avec nos clients.

Ce poste offre une diversité d'environnements de travail, allant des restaurants traditionnels et gastronomiques aux restaurants d'entreprise et de collectivité. Vous évoluerez dans un cadre dynamique qui varie selon le mode d'organisation et le type d'établissement.

Temps de travail : 35 heures par semaine

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement, dédiée à trouver des talents passionnés et professionnels. Ne manquez pas cette chance de rejoindre une équipe dynamique où votre expertise sera valorisée !

## **Le profil recherché**

Pour le poste de Cuisinier (h/f), nous recherchons un candidat doté de compétences essentielles.

**Compétences en cuisine :** Le candidat doit démontrer une expertise en préparation de plats variés, avec une attention particulière aux détails et à la qualité des ingrédients.

**Créativité culinaire :** Une capacité à innover et à proposer de nouvelles recettes est indispensable.

**Gestion du temps :** Le candidat doit être capable de gérer efficacement son temps pour assurer un déroulement fluide du service.

**Travail en équipe :** Une collaboration harmonieuse avec l'équipe de cuisine est essentielle pour garantir une expérience gastronomique exceptionnelle.

**Hygiène et sécurité alimentaire :** Une connaissance rigoureuse des normes d'hygiène et de sécurité est requise.

Nous cherchons un candidat avec un niveau de compétence avancé dans ces domaines pour garantir un service de qualité supérieure.