

Chef de partie tournant (F/H)

35350 LA GOUESNIERE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Toute l'équipe est impatiente de recevoir votre candidature. Votre profil correspond ? Postulez sans attendre, vous serez contacté(e) rapidement. Collaborer avec notre agence c'est bénéficier d'un réseau d'entreprises sur toute l'Ille et Vilaine! Et n'oubliez pas, devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle...

Le poste

Nous recherchons pour l'un de nos clients, établissement situé à Saint Méloir des Ondes, un(e) Chef de Partie H/F dans le cadre d'une mission d'intérim ou recrutement CDD, CDI.

Ce poste est une excellente opportunité pour les professionnels de la cuisine qui souhaitent travailler avec des produits frais dans un environnement stimulant.

Le poste est à temps plein. Vous bénéficierez de deux jours de repos consécutifs, le lundi et le mardi. Votre rôle consistera à être un chef de partie tournant, capable de travailler au froid et au chaud.

Nous recherchons une personne motivée et passionnée par le métier de la cuisine, prête à s'investir dans une équipe qui partage les mêmes valeurs.

Ce poste est proposé par notre agence, toujours à la recherche de talents prêts à relever de nouveaux défis. Rejoignez nous pour une expérience enrichissante et gratifiante.

Le profil recherché

Vous disposez d'une première expérience réussie en cuisine traditionnelle ou bistronomique .

Vous êtes organisé(e), réactif(ve) et appréciez le travail en équipe.

Vous maîtrisez les règles d'hygiène alimentaire.

Un diplôme en cuisine (CAP, BEP, Bac Pro ou équivalent) est un atout.