

Cuisinier (F/H)

42380 ST BONNET LE CHATEAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

Actual Group : 5ème acteur français de l'emploi et leader de l'intérim d'insertion. Un groupe humaniste qui combine intérim, recrutement et formation pour faciliter l'accès au travail pour tous. L'agence Actual de Saint-Bonnet-le-Château collabore avec une entreprise spécialisée dans la restauration traditionnelle.

Le poste

Titre du poste : Cuisinier (h/f)

Type de poste : Intérim, dès que possible et sur du long terme.

Lieu : ST BONNET LE CHATEAU 42380

Mission : Rejoignez notre équipe dynamique en tant que cuisinier et apportez votre passion pour la cuisine !

Vous serez responsable de la préparation des ingrédients nécessaires à l'élaboration des plats, y compris l'épluchage, la découpe et l'éminçage des légumes et autres produits.

Vous contribuerez à la **préparation froide des entrées et desserts** et aiderez à l'envoi des plats pour le service en salle.

Nous accordons une importance primordiale au respect des procédures internes et des règles d'hygiène et de sécurité. Vous veillerez à l'hygiène de la cuisine et du matériel.

Temps de travail : 35 heures par semaine

Horaires : Lun, Mar et Mer le midi et le Jeu, Ven, Sam le midi et le soir.

Rémunération : Selon profil

Rejoindre Actual vous permet également de profiter :

- Du compte d'épargne temps ayant un taux de 12
- D'acomptes quand vous le souhaitez
- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture etc.)
- D'un accompagnement personnalisé
- D'une possibilité d'évolution de compétences grâce à la formation
- Parrainage, carte cadeau de 70 €

Agence de recrutement : Merci de contacter l'**agence ACTUAL de Saint-Bonnet-Le-Château** pour plus d'informations sur cette opportunité.

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) **Cuisinier** (h/f) possédant des compétences en préparation culinaire. Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des techniques de cuisson et de présentation des plats.

Une expertise en gestion des stocks et en sécurité alimentaire est essentielle, garantissant ainsi la qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés.

Le candidat doit également posséder une capacité à travailler sous pression tout en maintenant un haut niveau de précision et de créativité dans la conception des menus.

Une expérience préalable dans un environnement de cuisine professionnelle est requise, avec un niveau de compétence en matière de communication et de collaboration au sein d'une équipe dynamique.