

Extra cuisinier (H/F)

26120 CHABEUIL [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.96 / Heure

L'entreprise

Actual Valence, agence d'emploi (intérim, CDI, CDD, formation), recherche actuellement pour un de ses clients, un Cuisinier H/F. Notre agence est généraliste. Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France avec 4 100 collaborateurs et plus de 600 agences, Actual group est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous.

Le poste

Offre d'emploi : Cuisinier (h/f)

Rejoignez-nous pour une expérience culinaire exceptionnelle lors du meeting aérien à l'Aérodrome de Chabeuil ! Nous recherchons un cuisinier passionné pour un contrat extra de 3 jours. (26 au 28 juin)

Missions :

- Préparation de mets culinaires chauds et froids, présentés en buffet ou à l'assiette.
- Dressage des assiettes et/ou plateaux.
- Rangement et nettoyage de la cuisine.

Informations clés :

- Contrat : 2 jours, à partir du 26 juin 2026.
- Salaire : 12.96 € par heure.

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

10% d'IFM et 10% d'ICP

Un compte épargne temps ayant un taux de 12%

Des acomptes à la semaine

D'une mutuelle dès la première heure de travail

De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)

Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisiniere (h/f).

Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans un rôle similaire est requise.

Le candidat doit démontrer des compétences exceptionnelles en gestion de cuisine, créativité culinaire et capacité à travailler sous pression.

Une attention particulière sera portée aux candidats ayant une forte capacité à diriger une équipe et à maintenir des normes élevées de qualité et d'hygiène.