

Cuisinier (H/F)

53270 STE SUZANNE ET CHAMMES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages: Chèque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL rémunéré à 12% à l'année.

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

Notre client, acteur de référence dans l'univers de la cuisine, est implanté au cœur de l'un des plus beaux villages de France.

Le poste

L'agence Actual Évron recherche un(e) Cuisinier (H/F) passionné(e) pour rejoindre un restaurant gastronomique réputé, spécialisé dans une cuisine bistronomique, créative et raffinée.

Au sein de cet établissement mettant à l'honneur les produits locaux et de saison, vous intégrez une brigade dynamique pour assurer un service de qualité auprès d'une clientèle variée (jusqu'à 80 couverts en salle et 40 en terrasse).

Vos missions principales :

En tant que Cuisinier, vous réaliserez les préparations culinaires selon les fiches techniques tout en maîtrisant les techniques de la bistronomie. Vous assurerez le dressage soigné des assiettes, veillerez à la constance de la qualité des plats, et prendrez en charge la préparation des produits (épluchage, découpe, pesée) ainsi que la cuisson des viandes, poissons et garnitures, le tout dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Détails du poste :

Ce poste est à pourvoir en CDI. Vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine à Ste Suzanne et Chammes (53270). Si vous avez le goût du travail bien fait et l'exigence professionnelle, nous serions ravis d'étudier votre candidature.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), vous justifiez d'une expérience solide de 3 à 5 ans en cuisine, vous permettant d'être immédiatement opérationnel dans la gestion des préparations culinaires.

Le candidat idéal est titulaire d'un Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent) et démontre une réelle maîtrise des techniques culinaires ainsi qu'un respect scrupuleux des normes d'hygiène et de sécurité.

Nous recherchons un professionnel passionné, faisant preuve d'une grande rigueur, d'une excellente capacité d'organisation et d'un esprit d'équipe dynamique pour contribuer à la qualité de notre service.