

Commis de cuisine (H/F)

86000 POITIERS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur de référence dans son secteur d'activité, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, ainsi que sur l'engagement de ses 3550 collaborateurs, pour accompagner ses recrutements depuis notre agence située au 221 Avenue de Paris, 86000 Poitiers.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique à Poitiers en tant qu'Aide de cuisine (h/f) dans le cadre d'une longue mission enrichissante.

Vos missions principales : En tant que commis de cuisine en légumerie, vous jouerez un rôle essentiel dans la préparation des repas. Vos tâches incluent le lavage, l'épluchage, la découpe et le conditionnement des matières premières, tout en garantissant le respect strict des règles d'hygiène HACCP. Vous participerez activement à la mise en place, assurerez le bon approvisionnement des postes de cuisine et veillerez à la propreté irréprochable du matériel et des locaux.

Organisation du travail : Le poste est basé sur une durée de 35 heures par semaine avec des horaires fixes en soirée, de 16h30 à 22h00. Vous bénéficierez de 2 jours de repos par semaine. Vous travaillerez dans un environnement stimulant servant entre 60 et 80 couverts chaque soir.

Profil recherché : Nous recherchons une personne rigoureuse, dotée d'un bon esprit d'équipe et respectueuse des consignes de sécurité, de qualité et des délais de production. Votre dynamisme et votre sens de l'organisation seront vos meilleurs atouts pour réussir dans cette mission de 3 mois dès que possible

Le profil recherché

Pour accompagner notre équipe en tant que **Commis** de cuisine (h/f), nous recherchons une personne dynamique possédant une première expérience professionnelle significative dans le secteur de la restauration.

Le candidat idéal démontre une réelle volonté d'apprendre au sein d'une cuisine active.

Nous valorisons particulièrement votre rigueur, votre esprit d'équipe et votre capacité à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Etre véhiculé serait un plus