

Cuisinier (H/F)

53000 LAVAL [Accéder à l'annonce en ligne](#)



01/09/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Travailler avec l'agence ACTUAL Laval spécialisée dans les métiers tertiaires, c'est pour pouvoir bénéficier de recrutements directs en CDD et CDI. C'est profiter d'un grand nombre d'opportunités professionnelles de par nos partenariats avec les entreprises du bassin lavallois. Travailler en intérim pour ACTUAL, c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages : chèque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL rémunéré à 12% à l'année et enfin bénéficier d'un(e) conseiller(e) dédié(e) qui vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel. Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Vos missions principales

Sous la responsabilité du Chef de cuisine :

- Préparation & Mise en place : Réceptionner les marchandises, sélectionner et préparer les ingrédients de saison.
- Envoi des services : Assurer les cuissons, la réalisation et le dressage soigné des plats.
- Hygiène & Sécurité : Appliquer rigoureusement les normes HACCP (chaîne du froid, traçabilité, nettoyage de votre poste).
- Vie d'équipe : Participer à la bonne tenue de la cuisine et aux réflexions sur les suggestions du moment.

Poste basé secteur Evron

Le profil recherché

Le profil recherché

Formation : CAP / BEP / Bac Pro Cuisine (ou expérience équivalente).

Expérience : Au moins 2 ans sur un poste similaire.

Qualités :

Rigueur, organisation et réactivité pendant le service.

Esprit d'équipe, bienveillance et communication.

Passion pour le fait-maison et le travail des produits bruts.