

Aide de cuisine et cuisinier (H/F)

49390 VERNANTES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 03/08/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 11 jours

L'entreprise

Actual : Notre Engagement, Votre Chance Chez Actual, nous croyons qu'être acteur de votre parcours professionnel, c'est « Faire du travail une chance ». Notre mission est de vous accompagner dans votre recherche d'emploi pour que cette chance se concrétise au travers de votre réussite professionnelle. En rejoignant notre agence en tant que salarié intérimaire, vous bénéficiez de nombreux avantages concrets : Un Livret Actual rémunéré à 12% d'intérêt annuel, un taux exceptionnel pour valoriser votre épargne. L'application MyActual qui vous permet en toute simplicité de gérer vos candidatures, vos documents personnels, de recevoir et stocker vos contrats et bulletins de paie, et de gérer en autonomie votre livret et vos demandes d'acomptes (versement sous 24 à 48h) Des avantages sociaux importants : une mutuelle, un comité d'entreprise, l'accès à tous les services du FASTT. Le Chèque parrainage pour récompenser la mise en relation de votre réseau avec notre agence. Dans le cadre de notre engagement pour l'égalité des chances, nous étudions, à compétences égales, toutes les candidatures, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Passionné de cuisine ? Rejoignez une équipe dynamique à Vernantes (49390) !

L'agence Actual recrute un cuisiniers et un aide de cuisine (H/F) pour une mission ponctuelle du 3 au 16 août 2026 (temps plein, 35h/semaine).

Vos missions :

Participer à la préparation des repas.

Assurer l'entretien et le nettoyage du plan de travail et de la cuisine.

Vous êtes rigoureux, efficace et motivé ? Postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Vous êtes passionné par l'art culinaire et vous souhaitez vous investir au sein d'une équipe dynamique ? Nous recherchons nos futurs talents !

Vos atouts pour réussir :

Expérience : 1 à 2 ans sur un poste similaire en cuisine.

Savoir-faire : Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson.

Hygiène : Respect irréprochable des normes HACCP et de la sécurité alimentaire.

Savoir-être : Rigueur, organisation, esprit d'équipe et excellente réactivité pour assurer un service fluide.

Vous vous reconnaissez dans ce profil ? Rejoignez notre brigade !