

Cuisinier (H/F)

64230 SAUVAGNON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 03/08/2026

 Durée : 30 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL PAU c'est Angélique et Christophe qui sont là pour vous aider dans votre recherche d'emploi !
LES AVANTAGES ACTUAL : CET à 12 % Mutuelle intérimaire et avantages du FASTT IFM 10% de la rémunération brute ICP 10% de la rémunération brute Pour toutes vos demandes de missions et contrats, des conseils pour l'emploi, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 05 59 98 08 11 passer à l'agence au 234 Avenue Jean Mermoz à Pau

Le poste

Vous êtes un passionné de cuisine rigoureux et organisé ? Rejoignez notre équipe en tant que Cuisinier (h/f) pour une mission ponctuelle à Sauvagnon (64230).

Vous aurez la responsabilité de la production culinaire pour le déjeuner et le dîner. Vous travaillerez sur un rythme de 35 heures par semaine avec des journées rythmées allant de la préparation des petits-déjeuners jusqu'au nettoyage de la cuisine.

Vos missions principales :

Confection des repas : Préparation des menus du midi et du soir pour des effectifs allant de 32 à 66 convives selon les jours.

Gestion et entretien : Réalisation de la plonge, nettoyage de l'espace de travail et contrôle rigoureux des livraisons de marchandises.

Travail d'équipe : Vous bénéficierez du soutien d'une aide de service (ASI) chaque matin en semaine pour la préparation des repas.

Profil recherché : Nous recherchons une personne autonome, ponctuelle et dotée d'un fort sens de l'hygiène et de l'organisation. Votre capacité à gérer les volumes de repas et à maintenir votre poste de travail propre sera essentielle à la réussite de cette mission.

Rejoignez Actual, le partenaire de votre réussite professionnelle, et apportez votre savoir-faire culinaire dans un environnement dynamique !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), nous recherchons une personne passionnée par les métiers de bouche, dotée d'une solide maîtrise des techniques culinaires et des normes d'hygiène HACCP.

Le candidat idéal justifie d'une expérience significative en cuisine traditionnelle ou collective et fait preuve d'une excellente capacité d'organisation au sein d'une équipe dynamique.

Une formation de type CAP ou BEP Cuisine est fortement appréciée, bien que nous valorisions avant tout votre rigueur, votre créativité et votre réactivité face au rythme du service.

Votre capacité à travailler dans le respect des fiches techniques et votre souci du détail dans le dressage des assiettes seront des atouts déterminants pour garantir la satisfaction de nos clients.