

Cuisinier (H/F)

17220 LA JARRIE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est un groupe national dans le secteur de la restauration collective ; présent sur différents environnements .

Le poste

Vous êtes passionné par la cuisine et souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'un centre de loisirs ? Rejoignez-nous en tant que Cuisinier (h/f) à La Jarrie (17220).

Dans le cadre d'une mission de 3 semaines débutant le 3 août 2026, vos missions consisteront à préparer des repas savoureux et équilibrés en collectivité.

Nous vous proposons un poste , avec des horaires idéaux pour votre équilibre vie professionnelle/vie personnelle : du lundi au vendredi, de 8h30 à 13h00.

Si vous êtes rigoureux, organisé et prêt à intégrer une équipe dynamique, ce poste est fait pour vous !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), vous disposez idéalement d'une formation en hôtellerie-restauration (CAP ou Bac Pro) et justifiez d'une expérience confirmée en cuisine traditionnelle ou collective.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour garantir la qualité de nos prestations. Nous recherchons un collaborateur organisé et réactif, capable de travailler en équipe tout en faisant preuve d'une grande rigueur dans l'exécution des recettes et le dressage des plats.

Votre créativité culinaire ainsi que votre capacité à gérer le coup de feu avec calme et professionnalisme seront des atouts déterminants pour intégrer notre établissement.