

Cuisinier (H/F)

59380 ARMBOUTS CAPPEL [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 31/08/2026

 Durée : 87 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 14 / Heure

L'entreprise

Notre client, un établissement spécialisé dans le secteur des hôtels et hébergements similaires, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes avec des collaborateurs engagés.

Le poste

Vous êtes passionné par la cuisine et recherchez un nouveau défi au sein du Dunkerquois ? Notre agence Actual recherche un Cuisinier (h/f) dynamique pour rejoindre un établissement hôtelier de renom.

Dans le cadre de cette mission, vous serez responsable de la préparation des repas au sein d'un équipement hôtelier, avec une capacité de 50 couverts par service. Votre expertise culinaire et votre rigueur seront essentielles pour garantir la satisfaction de nos convives.

Profil recherché :

Vous êtes titulaire de la formation HACCP, garantissant la parfaite maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre professionnalisme et votre autonomie seront vos meilleurs atouts pour réussir dans cette mission.

Détails du contrat :

Ce poste est à pourvoir dès le 31 août 2026 jusqu'au 31 décembre 2026 (soit 87 jours). Il s'agit d'un temps plein de 35 heures par semaine avec une rémunération horaire de 14 euros.

Rejoignez nos équipes et participez à une expérience valorisante dans un cadre stimulant !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), nous recherchons une personne passionnée par les arts culinaires et dotée d'un fort esprit d'équipe.

Le candidat idéal justifie d'une expérience professionnelle significative de 1 à 2 ans en cuisine, ce qui lui permet d'être opérationnel rapidement dans la préparation et la mise en valeur des plats.

Vous êtes titulaire d'un Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent), garantissant une maîtrise des techniques fondamentales de cuisine et des règles d'hygiène en vigueur.

Nous attendons de vous une grande rigueur, une excellente organisation ainsi qu'une capacité à maintenir la qualité des prestations au quotidien au sein de notre établissement.