

Cuisinier (H/F)

29200 Brest [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 60 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

L'agence de travail temporaire Actual Leader est spécialisée dans le recrutement et la mise à disposition de personnel qualifié pour des missions temporaires. Elle offre des services personnalisés pour répondre aux besoins spécifiques des entreprises, tout en assurant un suivi attentif des candidats.

Cette entreprise vous invite à découvrir son cadre historique et son atmosphère accueillante, où une variété de plats savoureux est proposée. Les chefs y préparent des mets délicieux, mettant en avant des ingrédients locaux, frais et soigneusement sélectionnés pour une expérience culinaire exceptionnelle.

Le poste

Vous êtes passionné par l'art culinaire ? Rejoignez nous en tant que Cuisinier à Brest.

Vos missions principales :

- Préparation culinaire : Réaliser les plats selon les recettes, les fiches techniques et les standards de qualité de l'établissement.

- Mise en place : Préparer, organiser et maintenir le poste de travail propre et fonctionnel.

- Gestion des cuissons : Maîtriser les différentes techniques de cuisson (grillades, rôtis, sauces, etc.) en respectant les temps et températures.

- Dressage des assiettes : Assurer une présentation soignée et régulière des plats.

- Respect des normes HACCP : Appliquer et contrôler les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

- Gestion des stocks : Participer au suivi des approvisionnements, au contrôle des livraisons et à la gestion des produits périssables.

- Adaptabilité : S'adapter aux pics d'activité et aux demandes particulières des clients.

- Collaboration : Travailler en étroite coordination avec l'équipe de salle et le reste de la brigade.

Rejoignez notre équipe dynamique et contribuez à offrir une expérience culinaire exceptionnelle à nos clients !

Le profil recherché

Le poste recherché est Cuisinier (h/f). Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Une expérience de 3 à 5 ans dans le domaine est requise pour assurer une maîtrise des compétences culinaires essentielles.

Les candidats doivent démontrer une solide capacité à travailler de manière autonome tout en respectant les normes de qualité et d'hygiène.

Profil recherché :

Diplômé d'un CAP Cuisine

Maîtrise des techniques de cuisine traditionnelle

Bonne connaissance des matières premières et des normes HACCP

Esprit d'équipe et capacité à travailler en autonomie

Rigueur, organisation et sens des responsabilités

Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Une attention particulière aux détails et une passion pour la gastronomie seront des atouts majeurs. Nous recherchons un professionnel engagé, prêt à relever des défis dans un environnement dynamique.