

Commis de cuisine (H/F)

69650 ST GERMAIN AU MONT D OR [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 semaines

L'entreprise

Le groupe Actual, 5ème acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Le poste

L'agence Actual de Neuville sur Saône recherche pour l'un de ses clients un commis de cuisine (h/f).

Dans le cadre d'une mission de 2 semaines débutant le 22 août 2026 pouvant se prolonger, vous rejoindrez une équipe dynamique pour assurer la préparation et l'assemblage des entrées, plats et desserts à partir de bases déjà élaborées.

Votre mission nécessite une maîtrise des bases en cuisine pour garantir la qualité du service. Vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine, avec des horaires coupés (9h-14h / 17h30-21h). Étant donné que le besoin peut s'étendre sur 6 jours, les heures effectuées au-delà des conditions classiques seront majorées.

Le taux horaire proposé est de 12,38 euros brut, soit une rémunération mensuelle de 1878 euros brut. Taux horaire évolutif selon le profil.

Vous êtes rigoureux, autonome et passionné par le secteur de la restauration ? Rejoignez Actual pour cette opportunité professionnelle enrichissante.

Être intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- Une mutuelle
- CSE
- Primes de fidélité
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture, covoiturage)

Notre équipe vous accueille du lundi au vendredi .

Le profil recherché

Pour accompagner nos équipes en cuisine, nous recherchons un profil dynamique possédant idéalement une première expérience réussie en restauration ou collectivité. La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour garantir la qualité de nos prestations.

Le candidat idéal doit faire preuve d'une grande rigueur, d'une excellente capacité d'organisation et d'un fort esprit d'équipe pour évoluer efficacement au sein d'une équipe. Une bonne rapidité d'exécution et une grande polyvalence sont également des atouts majeurs pour réussir dans ce rôle essentiel au bon fonctionnement du service.

Vous témoignez d'une forte motivation et d'une réelle envie de vous investir au sein d'une structure de tourisme.