

Commis de cuisine (H/F)

22300 LANNION [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 31/08/2026

 Durée : 25 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL est une entreprise renommée dans le domaine du recrutement.

Les avantages de passer par notre agence :

- Un Compte Epargne-Temps à 12% (sur lequel vous recevrez vos indemnités de fin de mission & de congés payés)
- Pas besoin d'attendre le jour de paiement du salaire : Vous pouvez nous demander un acompte une fois votre mission terminée
- Une équipe à votre écoute, qui s'adapte à votre planning (Entretien physique en agence dans un premier temps puis communication simple & rapide par SMS possible)
- Une mutuelle
- Le FASTT (Fonds d'Action Sociale du Travail Temporaire), association à but non lucratif qui se consacre à l'amélioration des conditions de vie des salariés intérimaires via ses différents services : logement, santé, prévention, mobilité, budget, famille, social.
- Le parrainage : Vous gagnez une carte cadeau d'une valeur de 70€ par filleul(le) ayant travaillé 70H via notre agence.

Le poste

Vous êtes passionné par l'univers de la restauration et souhaitez intégrer une équipe dynamique ?

L'agence Actual est à la recherche d'un Commis de cuisine (h/f) pour notre client situé à LANNION (22300).

Dans le cadre d'un contrat à temps plein de 35 heures par semaine, vous aurez pour mission principale la fabrication de pizzas au sein d'une équipe passionnée.

Mission de 1 mois, du 31/08 au 02/10.

Si vous êtes motivé, rigoureux et prêt à mettre la main à la pâte, cette opportunité est faite pour vous ! Rejoignez-nous pour vivre une expérience professionnelle enrichissante au sein d'une enseigne reconnue.

Le profil recherché

Pour occuper le poste d'un Commis de cuisine (h/f), nous recherchons une personne dynamique et passionnée par l'univers de la restauration.

Votre mission nécessite une rigueur exemplaire dans l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Une expérience préalable en cuisine est fortement appréciée pour assurer une efficacité optimale lors des services.

Nous recherchons un profil autonome et polyvalent.