

## Cuisinier (H/F)

44360 VIGNEUX DE BRETAGNE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

### L'entreprise

Notre client, expert en services des traiteurs pour les mariages, les particuliers et les entreprises, s'appuie sur le réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes avec 3 550 collaborateurs engagés.

### Le poste

Cuisiniers, Cuisinières : nous avons des missions passionnantes pour vous !

Pour renforcer nos équipes sur des prestations traiteur d'envergure, nous recherchons plusieurs profils de Cuisiniers (H/F) motivés et opérationnels.

Si vous appréciez la diversité des missions, la gestion d'événements, les réceptions et les cocktails, ce poste est fait pour vous. Nous cherchons des talents capables d'allier efficacité et savoir-faire culinaire pour assurer la préparation, la cuisson, le dressage et l'envoi des plats.

Les conditions de votre mission :

Taux horaire attractif selon votre profil. Horaires adaptés aux rythmes des différentes prestations. Vous profiterez de tous les avantages de l'intérim. Enfin, vos frais kilométriques sont remboursés au-delà de 50 km pour faciliter vos déplacements.

Vous êtes disponible et prêt(e) à relever ce défi culinaire ? N'attendez plus, postulez dès maintenant et rejoignez l'aventure Actual Nantes HRT !

### Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), vous faites preuve d'une véritable passion pour la gastronomie et d'une rigueur exemplaire dans l'exécution de vos recettes.

Le candidat idéal justifie d'une expérience significative en restauration, lui permettant d'assurer une production culinaire de qualité tout en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Doté d'un excellent esprit d'équipe, vous savez travailler avec rapidité et organisation lors des coups de feu, tout en conservant une présentation soignée des plats. Une formation en CAP ou BEP Cuisine est fortement appréciée pour maîtriser les techniques de cuisson et de dressage.

Votre créativité, alliée à une capacité d'adaptation constante, sera un atout majeur pour contribuer à la satisfaction de notre clientèle.