

Cuisinier (H/F)

49390 LA BREILLE LES PINS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Chez Actual, notre mission est de « Faire du travail une chance ».

En nous rejoignant, vous bénéficiez d'avantages concrets : Livret à 12% d'intérêt annuel, appli MyActual (acompte en 24/48h), mutuelle, CE et FASTT.

Engagés pour l'égalité des chances, nous étudions toutes les candidatures, dont celles de personnes en situation de handicap. Rejoignez-nous !

Le poste

Rejoignez les équipes d'Actual pour un poste passionnant de Cuisinier (h/f) situé à La Breille-les-Pins (49390).

Votre rôle sera central : véritable chef d'orchestre, vous piloterez la production culinaire en veillant scrupuleusement au respect des normes HACCP et de la sécurité alimentaire. Vous aurez la responsabilité de garantir l'équilibre nutritionnel des repas servis, tout en optimisant la gestion des stocks et les coûts matières.

Vos missions principales incluront également le management et la formation de votre équipe de cuisine, afin d'assurer une cohésion optimale au sein de la structure. Vous apporterez votre expertise technique pour répondre aux besoins spécifiques des convives, notamment en matière de textures adaptées.

Nous recherchons une personne rigoureuse, dotée d'un fort esprit d'équipe et d'un engagement réel pour la qualité nutritionnelle. Le poste est à temps complet (35 heures par semaine) avec une rémunération de 12,31 euros brut par heure.

Vous souhaitez mettre votre talent culinaire au service du bien-être des autres tout en bénéficiant de conditions de travail stables ? Postulez dès maintenant pour intégrer cette mission dynamique !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), vous justifiez d'une expérience solide de 3 à 5 ans en cuisine traditionnelle ou collective, ce qui vous permet d'être opérationnel immédiatement.

Nous recherchons un professionnel passionné, doté d'une excellente maîtrise des techniques de préparation culinaire et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Le candidat idéal fait preuve d'une grande rigueur, d'un sens aigu de l'organisation et d'une capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe dynamique pour garantir la satisfaction de nos convives.