

Cuisinier (H/F)

76700 GONFREVILLE L ORCHER [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 100 jours

L'entreprise

Notre client, expert en restauration traditionnelle, est à la recherche de cuisinier H/F

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique en tant que Cuisinier (h/f) à Gonfreville-l'Orcher (76700).

Nous recherchons un talent passionné pour intégrer nos cuisines dans le cadre d'un contrat de 100 jours débutant le 2 septembre 2026.

Conditions de travail :

Vous travaillerez sur une base de 39 heures par semaine. L'organisation du poste prévoit deux coupures dans la semaine, tout en vous offrant une liberté totale les week-ends ainsi que le vendredi soir, vous permettant de concilier parfaitement vie professionnelle et vie personnelle.

Informations importantes :

Le poste n'étant pas desservi par les transports en commun, la possession d'un véhicule personnel est obligatoire pour vous rendre sur votre lieu de travail.

Vous êtes autonome, rigoureux et prêt à relever ce défi culinaire ? Postulez dès maintenant pour rejoindre notre établissement !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), vous faites preuve d'une réelle passion pour la gastronomie et d'une rigueur exemplaire dans l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat idéal justifie d'une expérience significative en cuisine et possède une excellente maîtrise des techniques de préparation culinaire, du dressage des plats et de la gestion des stocks.

Êtes-vous capable de gérer le stress et la pression de la restauration dans un milieu dynamique et chargé ?

A vos CV