

Cuisinier / preparation de commandes (H/F)

69360 TERNAY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Actual group est un groupe français majeur du marché de l'emploi et des ressources humaines, créé en 1991 et basé à Laval. Il intervient dans quatre domaines principaux : intérim et recrutement, acquisition de talents, développement des compétences et conseil RH. Avec plus de 600 agences et 3 800 collaborateurs, le groupe accompagne les entreprises et les candidats dans leurs projets professionnels, en France et à l'international.

Pour la mission, c'est une entreprise implantée à Ternay (Rhône), spécialisée dans la restauration collective et dispose d'un atelier culinaire local. Son site de Ternay prépare environ 13 000 repas par jour et emploie près de 70 collaborateurs.

L'entreprise place la qualité alimentaire, la santé, l'environnement et l'ancrage territorial au cœur de son activité.

Le poste

L'agence Actual Vaise (Lyon 9) recherche un Cuisinier H/F et/ou un Préparateur de commandes H/F dynamique et autonome pour renforcer ses équipes à Ternay (69360).

Dans le cadre de cette mission d'une durée d'un mois débutant dès que possible, vous interviendrez sur deux volets essentiels : la conception culinaire et la logistique alimentaire.

Vos missions principales incluront :

Élaboration culinaire : Vous aurez la responsabilité de l'établissement des menus et de la préparation des plats en suivant rigoureusement les recettes.

Préparation et conditionnement : Vous assurerez le conditionnement des aliments en barquettes et l'étiquetage pour la livraison vers des établissements partenaires tels que des hôpitaux ou des écoles.

Pour réussir dans ces fonctions, vous devez être titulaire d'un CAP Cuisine au minimum pour le poste de Cuisinier H/F et faire preuve d'une grande autonomie dans l'organisation de votre poste de travail.

Pas de diplôme requis pour la préparation de commandes alimentaire.

Le poste est à pourvoir sur une base de 35 heures par semaine.

Avantages : IFM + ICP + Mutuelle intérimaire + Fast

Vous souhaitez mettre votre expertise culinaire ou en logistique alimentaire au service d'une mission variée et utile ? Rejoignez-nous dès maintenant en postulant à cette offre.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), nous recherchons un candidat passionné par l'art culinaire, doté d'une première expérience réussie de 1 à 2 ans en cuisine. Votre rigueur et votre capacité à travailler en équipe seront des atouts déterminants pour garantir la qualité de nos prestations.

Vous êtes titulaire d'un Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent) et maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Dynamique et organisé, vous savez gérer le rythme du service tout en conservant une grande attention aux détails pour satisfaire nos clients.

Pour le poste de Préparateur de commandes alimentaire, vous devrez faire preuve de rigueur et de sérieux.