

Cuisinier (H/F)

74970 MARIGNIER [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

 € 1867 / Mois

L'entreprise

Notre client, un acteur de référence dans son secteur d'activité, s'appuie sur l'expertise d'Actual. En choisissant notre réseau composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, portés par 3550 collaborateurs, il s'assure un accompagnement de proximité pour recruter ses futurs talents.

Le poste

L'agence Actual recherche pour l'un de ses clients un Cuisinier (h/f) expérimenté.

Votre mission principale consistera à assurer la production culinaire pour une collectivité, en respectant les standards de qualité et les normes d'hygiène en vigueur.

Le poste est basé à Marignier (74970), en intérim avec une possibilité d'embauche en CDI.

Il s'agit d'un poste à temps plein de 35 heures par semaine.

Vous êtes passionné par la cuisine et souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une collectivité ? N'hésitez plus, rejoignez nous pour cette mission enrichissante !

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

Des cartes cadeaux si vous parrainez une personne et qu'elle travaille pour Actual (détail en agence)

10 % d'IFM et 10 % d'ICP

Un compte épargne temps avec un taux de 12 %

Des acomptes à la semaine

Une mutuelle dès la première heure de travail

De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde d'enfants, location de voiture)

Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Un accompagnement de proximité durant vos missions et vos évolutions professionnelles

Marie, Mélissa & Adriana vous attendent afin de vous conseiller et de construire ensemble votre avenir professionnel !

Le profil recherché

En tant que Cuisinier (h/f), vous serez le garant de la qualité culinaire.

Pour ce poste, nous recherchons un profil passionné justifiant d'une solide expérience professionnelle de 3 à 5 ans, vous permettant d'être immédiatement opérationnel en cuisine.

Nous accordons une importance capitale à votre savoir-faire technique, votre rigueur dans l'application des normes d'hygiène et votre capacité à travailler efficacement en équipe. Votre maîtrise des techniques de cuisson, votre créativité et votre réactivité seront vos meilleurs atouts pour satisfaire notre client.