

Cuisinier (F/H)

78700 CONFLANS STE HONORINE [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

Multinationale française spécialisée dans la restauration collective et les services aux entreprises et aux collectivités.

Le poste

Confection des plats : Préparer les repas en suivant à la lettre les fiches techniques, avec le sourire et la maîtrise des techniques de base (émulsionner, clarifier, déglacer, chemiser). Dressage & présentation : Soigner la finition jusqu'au bout : assiettes et platines bien nettes, visuellement impeccables, prêtes à donner envie. Service & relation client : Accueillir les clients, les servir avec efficacité, et leur conseiller le meilleur choix directement sur la ligne de self.

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'un CAP ou BEP en cuisine et vous avez envie de progresser dans un environnement dynamique ? Nous cherchons un(e) cuisinier / cuisinière motivé(e), avec une bonne attitude et un vrai goût du travail bien fait.

Vos missions :

Participer à la préparation et à la confection des plats selon les besoins du service
Veiller à la qualité et à la bonne organisation en cuisine
Contribuer au travail d'équipe et au respect des règles d'hygiène

Profil recherché :
CAP/BEP cuisine
1ère expérience réussie sur un poste similaire (souhaitée)
Esprit d'équipe, polyvalence, passion pour le métier
Sens du service et motivation à satisfaire les clients
Ce que nous offrons :

Un cadre de travail stimulant
L'opportunité d'évoluer et de développer vos compétences