

Cuisinier (H/F)

69124 COLOMBIER SAUGNIEU [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

Notre client, acteur spécialisé dans les autres services de restauration, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes avec 3550 collaborateurs engagés.

Le poste

Vous êtes passionné par la cuisine et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Actual recherche un Cuisinier (h/f) pour un poste basé à Colombier-Saugnieu (69124).

Vos missions au quotidien sont:

- Assurer la **préparation des productions chaudes et froides** dans le respect des fiches techniques et des standards de qualité.
- Appliquer **strictement les normes HACCP ainsi que les règles de sécurité** relatives à l'utilisation des équipements et aux conditions de travail.
- Participer au **dressage des plats, au service aux convives et assurer la plonge** en fin de service selon la taille du site.
- Veiller à **l'optimisation des coûts matières, réduire le gaspillage alimentaire** et participer à la bonne gestion du matériel et des stocks.
- Seconder le chef ou le second de cuisine en leur absence sur la gestion quotidienne.

Conditions du poste :

Horaires du poste : horaires variables, du lundi au dimanche (35 heures par semaine).

Salaire : à partir de 12,31€/H

Avantages Actual :

- CET à 12%
- AIDES FASTT
- PARRAINAGES 70€
- PROGRAMME FIDÉLITÉ
- APPLI MyACTUAL

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), vous disposez idéalement d'une expérience confirmée en cuisine et maîtrisez les techniques culinaires fondamentales.

Profil recherché :

- Formation : CAP, BEP ou Bac Pro Cuisine / Hôtellerie-Restaurant.
- Expérience : 2 ans minimum sur un poste similaire (restauration collective ou commerciale).
- Compétences clés : Maîtrise des modes de cuisson, préparation des produits frais et application rigoureuse de la méthode HACCP.
- Savoir-être : Esprit d'équipe, rigueur, autonomie, capacité d'adaptation et bon relationnel avec les convives

Pour plus d'informations , vous pouvez contacter notre agence Agence Aéroportuaire Lyon ST Exupéry.

Tél : 07 50 74 57 59