

Cuisinier (H/F)

85440 TALMONT ST HILAIRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 14/09/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

ACTUAL Luçon recherche un **cuisinier** pour son client spécialisé dans la fabrication de produits traiteur de qualité, des cuisiniers, des agents de fabrication et des agents de conditionnement à Talmont Saint Hilaire. Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages : Chèque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL rémunéré à 12% à l'année

Le poste

Missions du poste : -Réceptionner et déballage des matières premières (frais, surgelés, aromates, épices, poudre).-Envoie des ordres de fabrication (OF)-Tarer la balance.-Réalisation des pesées-Effectuer des vérifications.-Mettre en zone de stockage IQF (sauces) et PC (plats)-Faire attention aux allergènes-Nettoyage régulier du poste

Conditions du poste : -Horaires : 2X8 du lundi au vendredi 6h30 à 14h ou 14h à 21h30 si besoin le samedi matin-Taux horaire : 12,31 (prime habillage, majoration des heures de nuit)

Le profil recherché

Le cuisinier industriel doit savoir effectuer les vérifications avant de se lancer dans la réalisation des recettes en suivant les fiches recettes et un processus bien défini. Il est amené à changer de machines, il faut savoir être polyvalent et rigoureux. Ainsi que être méthodologie et gérer le stress. Polyvalence. Adaptation (aux machines). Notion de traçabilité/prélèvements. Informatique (suivi des fiches identités des produits + saisies des OF + produits sortants). Vous êtes titulaire d'un CAP CUISINE et/ou possédez 1 à 2 ans d'expérience en cuisine traditionnelle, et vous en avez assez des horaires en coupures et le travail le WE ?