

Cuisinier (H/F)

72300 SABLE SUR SARTHE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 22/10/2026

 Durée : 18 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

ACTUAL recrute pour une entreprise de l'industrie agroalimentaire française spécialisée dans la transformation et la commercialisation de volailles ainsi que dans l'élaboration de plats cuisinés.

Soucieux des problématiques liées à l'agroalimentaire viande, notre client recherche des personnes impliquées et respectueuses des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Le poste

Rattaché(e) au chef d'équipe de zone amont (préparations culinaires et conditionnement), et au sein d'une équipe de 3 à 4 préparateurs cuisine et épices, vous êtes en charge de réaliser les préparations culinaires destinées à être conditionnées en barquettes.

Pour cela, vous devez réaliser les **missions suivantes** :

- Utilisez les programmes de machines adaptés à chaque recette
- Réalisez les opérations de nettoyage inter-séries sur chaque équipements
- Respectez les processus de fabrication en se référant systématiquement au book recette
- Respectez les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité de l'usine et de la zone de travail
- Identifiez et pesez chaque élément des recettes préparées
- Anticipez et communiquez avec les ateliers amont et aval à votre zone (la réception de matières et la partie logistique ainsi que les lignes de conditionnement) afin de réaliser vos préparations Juste-à-temps
- Participez au rangement et à l'amélioration continue de la zone de travail

Le profil recherché

Votre profil :

Vous possédez des connaissances culinaires acquises par le biais d'une formation cuisine, validées par un diplôme (Bac Pro, CAP, BEP...) et vous aimez travailler efficacement et en équipe.

Vous êtes disponible pour travailler en équipe (possibilité 3x8). Vous êtes à l'aise dans la communication avec les autres dans un cadre professionnel aussi bien que sur le travail en autonomie. Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques (ordinateur, pupitres de réglages machines).

Vous partagez les valeurs portées par le Groupe : Travail, Innovation, Responsabilité, Respect, Performance et Simplicité. Rejoignez-nous !