

Cuisinier expérimentés (H/F)

59000 LILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 29/09/2026

 Durée : 4 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Chez Actual, nous croyons qu'être acteur de votre parcours professionnel, c'est « Faire du travail une chance ». Notre mission est de vous accompagner dans votre recherche d'emploi pour que cette chance se concrétise au travers de votre réussite professionnelle. En rejoignant notre agence en tant que salarié intérimaire, vous bénéficiez de nombreux avantages concrets : Un Livret Actual rémunéré à 12% d'intérêt annuel, un taux exceptionnel pour valoriser votre épargne. L'application MyActual qui vous permet en toute simplicité de gérer vos candidatures, vos documents personnels, de recevoir et stocker vos contrats et bulletins de paie, et de gérer en autonomie votre livret et vos demandes d'acomptes (versement sous 24 à 48h) Des avantages sociaux importants : une mutuelle, un comité d'entreprise, l'accès à tous les services du FASTT. Le Chèque parrainage pour récompenser la mise en relation de votre réseau avec notre agence. Dans le cadre de notre engagement pour l'égalité des chances, nous étudions, à compétences égales, toutes les candidatures, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Recherche de 5 Cuisiniers Expérimentés Brasserie Éphémère (Lille Grand Palais)

Dans le cadre d'une prestation haut de gamme au sein d'une brasserie éphémère, nous recherchons 5 cuisiniers expérimentés pour notre client.

Lieu : Lille Grand Palais

Volume : 180 couverts / service (le midi)

Format : Service assis de 12h00 à 15h00

Rémunération : Taux horaire de **14 € bruts**

Profils Recherchés

Expérience : Expérience significative exigée en brasserie haut de gamme, restaurant gastronomique ou établissement similaire.

Compétences clés :

Maîtrise des standards de la restauration de qualité.

Précision, rapidité d'exécution et régularité irréprochable.

Respect strict des fiches techniques et des règles d'hygiène (HACCP).

Excellente cohésion d'équipe et résistance au stress en période de forte activité.

Rigueur, autonomie et présentation irréprochable.

Planning Prévisionnel

29 septembre : Mise en place (MEP) au restaurant.

30 septembre au 2 octobre (mercredi au vendredi) : Service du midi (12h00 - 15h00) 180 couverts assis.

Le profil recherché

Profils Recherchés

Expérience : Expérience significative exigée en brasserie haut de gamme, restaurant gastronomique ou établissement similaire.

Compétences clés :

Maîtrise des standards de la restauration de qualité.

Précision, rapidité d'exécution et régularité irréprochable.

Respect strict des fiches techniques et des règles d'hygiène (HACCP).

Excellente cohésion d'équipe et résistance au stress en période de forte activité.

Rigueur, autonomie et présentation irréprochable.