

Cuisinier (H/F)

42380 ST BONNET LE CHATEAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur de renom dans le secteur de la restauration traditionnelle, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de ses 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes avec des collaborateurs passionnés.

Le poste

Vous êtes passionné par la cuisine et recherchez une nouvelle opportunité professionnelle ? L'agence Actual recrute un Cuisinier (h/f) pour rejoindre une équipe dynamique à St Bonnet le Château (42380).

Vos missions seront centrées sur la préparation de services de qualité, avec une spécialisation sur le froid. Votre rythme de travail sera organisé comme suit : le midi du lundi au jeudi, ainsi que les services du midi et du soir le vendredi et le samedi.

Si vous êtes rigoureux, organisé et prêt à intégrer un environnement convivial, n'attendez plus pour postuler et valoriser votre savoir-faire culinaire avec nous.

En travaillant pour le Groupe ACTUAL, vous pouvez bénéficier :

- D'un Compte épargne Temps au taux de 12%
- D'acomptes à la semaine gérés en toute autonomie sur votre espace personnalisé Myactual
- De Parrainage à 70€
- D'un programme de fidélité
- D'une mutuelle dès la première heure de travail avec la Mutuelle des intérimaires
- De nombreux services complémentaires tels que aide au logement, location de voiture, garde d'enfants
- D'entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), vous faites preuve d'une réelle passion pour la gastronomie et d'une rigueur exemplaire dans l'exécution de vos tâches quotidiennes.

Le candidat idéal possède une formation en cuisine (CAP ou BP) ainsi qu'une expérience significative en restauration, lui permettant de maîtriser les techniques de préparation, de cuisson et de dressage dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité HACCP.

Nous recherchons une personne dotée d'un excellent esprit d'équipe, capable de faire preuve de réactivité et d'efficacité lors des périodes de forte affluence en cuisine.

Votre capacité à respecter les fiches techniques et votre souci constant de la qualité des produits seront des atouts déterminants pour garantir la satisfaction de notre clientèle.