

Cuisinier traiteur (H/F)

92270 BOIS COLOMBES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 20/10/2026

 Durée : 61 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est une maison de traiteur proposant une large gamme de préparations culinaires à destination des particuliers et des professionnels.

L'établissement dispose d'une boutique où sont proposés à la vente des salades, entrées froides et chaudes, plats cuisinés, accompagnements et desserts. Il réalise également des prestations traiteur sur mesure pour différentes occasions et événements.

Le cuisinier évoluera donc dans un environnement de production traiteur, avec une activité principalement orientée vers la préparation de produits destinés à la vente et aux commandes clients.

Le poste

Nous recherchons un(e) Cuisinier(ère) H/F pour rejoindre un Traiteur à Bois-Colombes.

Vous travaillerez principalement en laboratoire de production et serez chargé(e) de réaliser les différentes préparations culinaires : préparations froides et chaudes, découpe de légumes, cuissons, sauces ainsi que des préparations sucrées et salées (flans, fondants, crêpes, etc.).

Vous devrez respecter les recettes, les consignes et les règles d'hygiène, tout en étant capable de travailler de manière autonome, rapide et organisée. Vous pourrez également être amené(e) à aider le gérant sur certaines préparations selon les besoins.

Le poste est à pourvoir du mardi au samedi, de 6h30 à 13h30, sans coupure, pour un contrat de 35 heures par semaine.

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) cuisinier(ère) H/F avec une formation en cuisine, idéalement un CAP Cuisine, et une certification HACCP.

Une expérience d'au moins 2 ans sur un poste similaire est demandée. Le candidat doit maîtriser les préparations froides et chaudes, les cuissons et les sauces.

Nous recherchons une personne autonome, rigoureuse, organisée, rapide et polyvalente, capable de respecter les recettes, les consignes et les règles d'hygiène. Un bon esprit d'équipe et une bonne communication avec le gérant sont également essentiels.