

Cuisinier (H/F)

01120 LA BOISSE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 18 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, Actual group est un groupe français qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous. L'agence Actual Miribel est une agence généraliste composée de 4 personnes.

Notre client est spécialisé dans le secteur des services de restauration.

Le poste

L'agence Actual recherche pour son partenaire, API Restauration, un Cuisinier (h/f) motivé pour rejoindre une équipe dynamique à La Boisse (01120).

Dans le cadre d'un contrat à long terme, vous aurez pour mission la préparation de plats chauds, la gestion du service ainsi que le nettoyage de votre espace de travail dans une cantine scolaire. Nous recherchons une personne rigoureuse, soucieuse de la qualité et du respect des normes d'hygiène.

Le poste est à pourvoir le plus tôt possible. Vous travaillerez selon un planning fixe : le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 7h à 14h30 (avec une pause de 30 minutes).

Votre rémunération sera comprise entre 12,31€ et 12,61€ de l'heure selon votre expérience.

Vos avantages en travaillant avec Actual :

- Possibilité d'effectuer vos demandes d'acomptes quand vous le souhaitez sur votre application My Actual
- Comité d'entreprise
- Parrainage jusqu'à 150€, chèque cadeau
- Livret - taux d'intérêt 12%
- Formation sécurité et/ou professionnelle
- FASTT

À vous de jouer !

Postulez directement en ligne ou venez nous rencontrer en agence :

Actual Miribel 1527 Grande Rue, 01700 Miribel

Téléphone : 04 72 25 37 60

Le profil recherché

Le candidat idéal (H/F) justifie d'une expérience significative en restauration traditionnelle ou collective, lui permettant d'assurer la préparation, la cuisson et le dressage des plats avec une grande maîtrise technique.

Une parfaite connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour garantir la qualité de vos prestations au quotidien.

Idéalement titulaire d'un diplôme de type CAP ou BEP Cuisine, vous êtes reconnu pour votre créativité, votre ponctualité et votre capacité à respecter les fiches techniques établies.