

Cuisinier (H/F)

69002 LYON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 12/10/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur de référence dans le secteur des autres services de restauration, s'appuie sur l'expertise du groupe Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner ses projets de développement et ses besoins en compétences.

Le groupe ACTUAL, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences. (ACTUAL LYON VAISE 04 37 46 02 31)

Le poste

Vous êtes passionné par la cuisine française et vous souhaitez mettre votre talent au service d'un établissement dynamique ? Actual recherche pour son client un Cuisinier (h/f) à Lyon (69002).

Vos missions : Intégré au sein d'une brigade efficace, vous aurez pour mission principale la réalisation de plats pour 500 couverts. Vous appliquerez les recettes avec précision, tout en apportant votre savoir-faire dans la confection de pâtisseries et la maîtrise des bases de la cuisine française traditionnelle (béchamel, etc.).

Votre profil : Vous disposez d'une solide maîtrise des ustensiles de cuisine professionnelle. Rigoureux et organisé, le respect des normes d'hygiène et de sécurité est votre priorité absolue.

Conditions du poste : Il s'agit d'une mission de 3 mois dès que possible. Le contrat est à temps plein avec une durée hebdomadaire de 30 heures.

Rejoignez nos équipes pour relever ce beau défi culinaire !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), vous disposez idéalement d'une formation en hôtellerie-restauration et d'une expérience significative en cuisine traditionnelle ou collective. (500 couverts)

Vous maîtrisez les techniques culinaires, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (normes HACCP) avec rigueur et autonomie.

Votre profil se distingue par votre esprit d'équipe, votre réactivité lors des services intenses et votre capacité à organiser votre poste de travail de manière efficace et ordonnée.

La créativité, la passion du produit et le souci constant de la qualité des prestations seront vos meilleurs atouts pour satisfaire les convives et intégrer durablement notre établissement.