

Cuisinier (H/F)

17310 ST PIERRE D OLERON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 11/10/2026

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.59 / Heure

L'entreprise

Notre client, acteur familial et indépendant spécialisé dans les autres services de restauration, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner sa croissance et intégrer de nouveaux collaborateurs.

Le poste

Rejoignez nos équipes en tant que Cuisinier (h/f) à Saint-Pierre-d'Oléron pour une mission dynamique d'une semaine débutant le 11 octobre 2026.

Au sein d'un environnement stimulant, vos missions seront les suivantes : production et valorisation de préparations culinaires, création de buffets variés, ainsi que l'élaboration de desserts et pâtisseries gourmandes. Vous apporterez également votre contribution active à notre démarche qualité.

Ce poste à temps plein (35 heures par semaine) est rémunéré sur une base de 12,59 euros de l'heure. Vous êtes passionné(e) par la cuisine et souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une équipe engagée ? Postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Cuisinier (h/f), nous recherchons une **personne passionnée** par les métiers de bouche. Le candidat idéal justifie d'une expérience professionnelle confirmée de 1 à 2 ans, lui permettant d'être immédiatement opérationnel en cuisine.

Nous attendons un profil rigoureux, organisé et capable de respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre esprit d'équipe et votre créativité seront des atouts essentiels pour contribuer à la qualité de nos prestations culinaires au quotidien.