

Cuisinier (H/F)

36240 Écueillé [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 02/11/2026

 Durée : 42 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Structure médicalisée pour personnes âgées

Cette entreprise collabore avec l'agence Actual Saint Aignan, située au 35 rue Constant Ragot, 41110 SAINT AIGNAN SUR CHER.

Au sein du groupe Actual qui compte **600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement**, Entreprise qui se distingue par sa vision innovante et son engagement envers la qualité. Avec **3550 collaborateurs** répartis à travers le réseau, **l'entreprise** s'épanouit dans un environnement dynamique et stimulant.

L'entreprise bénéficie non seulement d'une solide structure interne mais aussi du support et des ressources offerts par le groupe Actual. Cette synergie permet à chaque collaborateur de se développer professionnellement tout en contribuant activement au succès global de l'entreprise.

Au cœur des valeurs de l'entreprise réside un profond respect pour ses clients, ses employés et ses partenaires. L'engagement envers l'excellence opérationnelle et le service clientèle irréprochable sont des piliers essentiels qui guident les actions quotidiennes de l'équipe.

Dans un secteur compétitif tel que la restauration, l'entreprise se démarque par son approche novatrice, sa passion pour la gastronomie et son souci constant de satisfaire les besoins spécifiques de sa clientèle.

Rejoindre cette entreprise renommée, c'est participer à une aventure professionnelle enrichissante où le talent individuel est valorisé et encouragé.

Le poste

Nous recherchons actuellement **un Cuisinier (h/f)** passionné pour rejoindre l'équipe de notre client basé à **ECUEILLE (36)**.

En tant que membre de l'équipe, vous aurez pour mission la préparation des différents plats (entrées, plats principaux, desserts) en application stricte des règles d'hygiène et sécurité alimentaires.

Nous recherchons un professionnel dévoué qui n'a pas peur de relever les défis et qui possède une véritable passion pour la cuisine. Si vous êtes prêt à mettre en pratique vos compétences culinaires et à exceller dans un environnement dynamique, nous aimerions vous rencontrer.

Chez **Actual**, nous valorisons l'excellence, la créativité et le travail d'équipe. Rejoignez-nous pour faire partie d'une entreprise qui reconnaît et récompense les talents exceptionnels.

Le profil recherché

Le poste de **Cuisinier (h/f)** requiert un candidat possédant les bases de la cuisine collective et disposant d'une expérience réussie d'au moins deux ans.

Le candidat idéal devrait posséder des compétences culinaires solides, une connaissance approfondie des normes d'hygiène alimentaire et être capable de travailler efficacement sous pression.

La capacité à suivre des recettes avec précision, à gérer le timing des plats et à maintenir un environnement de travail propre et organisé sont également essentielles.

Une passion pour la cuisine, la créativité dans l'élaboration des plats et une attitude positive en équipe sont des atouts appréciés pour ce poste.

Enfin, une excellente gestion du stress, une résistance physique et une flexibilité au niveau des horaires sont nécessaires pour réussir dans ce rôle exigeant.