

Cuisinier (H/F)

28230 EPERNON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 12/10/2026

 Durée : 5 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur reconnu dans son domaine d'activité, s'appuie sur l'expertise du groupe Actual pour renforcer ses équipes. Fort d'un réseau national de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, notre collaborateur de 3550 experts met tout en œuvre pour accompagner ses partenaires vers la réussite professionnelle.

Le poste

Vous êtes passionné(e) par la cuisine et maîtrisez également la préparation de desserts maison ? Rejoignez une équipe dynamique dans un environnement de restauration collective.

Vos missions :

- Préparer et cuisiner les plats dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène.
- Participer à la préparation des entrées et accompagnements.
- Réaliser les desserts et pâtisseries proposés au menu.
- Assurer la mise en place et le bon déroulement du service.
- Veiller à la qualité, à la présentation et à la fraîcheur des préparations.
- Participer au nettoyage et à l'entretien du matériel et de la cuisine.

Profil recherché :

- Vous avez une expérience en tant que cuisinier(ère).
- Vous êtes à l'aise avec la réalisation de desserts.
- Vous êtes organisé(e), autonome et appréciez le travail en équipe.
- Vous connaissez et respectez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Une expérience en restauration collective ou en restaurant d'entreprise est un plus.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), vous devez justifier d'une expérience significative en restauration et posséder une parfaite maîtrise des techniques culinaires. La rigueur, le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), ainsi qu'une excellente organisation sont indispensables pour assurer la qualité de nos prestations.

Nous recherchons un collaborateur passionné, doté d'un bon esprit d'équipe et capable de travailler avec rapidité et efficacité lors des coups de feu. Idéalement titulaire d'un CAP ou BEP Cuisine, vous faites preuve d'une grande créativité et d'une volonté constante d'évoluer au sein d'un environnement exigeant.