

Cuisinier (H/F)

63500 ISSOIRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est un restaurant issorien, alliant cuisine traditionnelle et saveur du terroir. 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.

Le poste

Vous êtes passionné par la cuisine et souhaitez rejoindre une équipe dynamique à Issoire ? Notre agence Actual recherche activement un Cuisinier (h/f) pour une mission d'1 mois et plus dans un restaurant Issorien.

Que vous soyez débutant ou expérimenté, nous vous offrons l'opportunité de mettre votre savoir-faire au service d'une cuisine de qualité.

Détails du poste :

Le contrat débutera dès que possible. Il s'agit d'un poste à temps complet avec des services le midi et le soir (2jours de repos par semaine en roulement), pour une durée hebdomadaire de 35 heures.

Salaire débutant à 12,31 variable en fonction de votre expérience.

Si vous êtes motivé, rigoureux et prêt à relever ce défi culinaire, n'hésitez plus et rejoignez nous pour cette belle opportunité professionnelle.

Choisir l'intérim avec Actual, c'est aussi profiter d'avantages concrets au quotidien :

10 % d'IFM + 10 % d'ICP pour valoriser votre engagement

Programme de fidélité

Compte Épargne Temps rémunéré à un taux boosté de 12 % par an

Acomptes possibles chaque semaine pour plus de flexibilité

Mutuelle santé dès la 1ère heure travaillée

FASTT (aide au logement, garde d'enfant,.....)

Parrainage.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Cuisinier (h/f), vous devez faire preuve d'une véritable passion pour la gastronomie et d'une grande rigueur dans l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Une formation spécialisée, telle qu'un CAP ou BEP Cuisine, est vivement appréciée pour valider vos bases techniques.

Nous recherchons un collaborateur dynamique, capable de travailler efficacement sous pression tout en conservant une excellente organisation et une attention constante à la qualité du dressage. Votre esprit d'équipe et votre sens du service seront vos meilleurs atouts pour garantir la satisfaction de nos clients au quotidien.