

Cuisinier restauration collective (H/F)

80000 AMIENS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 20/09/2025

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Leader est une agence de travail temporaire réputée pour sa réactivité et son expertise dans le recrutement de personnel qualifié pour divers secteurs.

Notre client excelle dans le domaine culinaire et offre des services de restauration de haute qualité.

Le poste

Offre d'emploi : Cuisinier (h/f)

Nous recherchons un cuisinier talentueux pour rejoindre notre équipe de restauration collective à Amiens. Ce poste est une opportunité idéale pour ceux qui souhaitent s'épanouir dans un environnement dynamique et convivial.

Temps de travail : 35 heures par semaine

Ce poste est à plein temps et ne convient pas pour un emploi à temps partiel.

Description du poste : Vous serez responsable de la préparation de repas de haute qualité pour notre clientèle. Votre créativité et votre passion pour la cuisine seront vos atouts majeurs pour réussir dans cette mission.

Agence responsable : Veuillez nous contacter pour plus de détails sur l'agence responsable de cette offre.

Rejoignez-nous et apportez votre savoir-faire culinaire à notre équipe!

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuisinier (h/f). Le profil idéal doit posséder plusieurs compétences clés indispensables pour réussir dans ce rôle.

Compétences culinaires : Le candidat doit maîtriser les techniques de base et avancées de la cuisine, avec une capacité à créer des plats innovants tout en respectant les standards de qualité.

Gestion du temps : Une capacité à travailler efficacement sous pression est essentielle pour garantir le respect des délais de préparation et de service.

Créativité : Le candidat doit être capable d'apporter de la créativité dans l'élaboration des menus et d'adapter les recettes selon les besoins et les préférences des clients.

Hygiène : La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour garantir un environnement de travail sain et sûr.

Travail en équipe : Le candidat doit être en mesure de collaborer avec les membres de l'équipe de cuisine pour assurer une coordination efficace et fluide des opérations.

Nous attendons un niveau de proficiance élevé dans ces compétences pour garantir la satisfaction de notre clientèle et maintenir notre réputation d'excellence culinaire.