

Cuisinier (H/F)

03290 DIOU [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

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.

Notre client est une entreprise spécialisée dans le domaine de l'industrie alimentaire.

Le poste

ACTUAL Moulins recherche un Cuisinier (h/f) passionné pour rejoindre notre client sur le secteur de Diou (03290).

Vos responsabilités incluront :

- Préparer les aliments (prélèvement, pesage, dosage, épluchage...).
- Programmer et surveiller les machines (cuisson, mélangeur...).
- Réaliser des recettes froides et/ou chaudes conformément aux fiches recettes.
- Gérer les stocks et approvisionner l'atelier cuisine.
- Assurer le rangement, le nettoyage et l'entretien de l'atelier et des outils utilisés.

Ce poste est à temps plein avec 35 heures par semaine. Vos **horaires** sont les suivantes : **6h-13h20** du lundi au vendredi.

Nous garantissons un environnement de travail stimulant où vous pourrez développer vos compétences culinaires.

Être intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- De 10% d'IFM et 10% d'ICP

- Du compte épargne temps ayant un taux de 12%
- D'acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Le parrainage
- CSE (éligible à partir de 414h)

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Cuisinier (h/f) doit posséder une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine culinaire.

Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des techniques de cuisson et une capacité à préparer divers plats avec précision et créativité.

Une attention particulière aux détails et une aptitude à travailler efficacement sont essentielles pour réussir dans ce rôle. De plus, une compréhension des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est requise pour garantir la qualité des préparations.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !