

Aide de cuisine (H/F)

44140 AIGREFEUILLE SUR MAINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 05/09/2025

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 jours

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual Nantes HRT est un acteur majeur dans le domaine des services de restauration, employant entre 10 et 249 personnes, et bénéficiant de l'expertise d'un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation, et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif global de 3550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : Aide de cuisine (h/f)

Nous recherchons un(e) aide de cuisine à Aigrefeuille-sur-Maine.

Vos missions :

Vous participerez à la préparation des repas en suivant les consignes du cuisinier ou du chef de cuisine. Vous aiderez au dressage des entrées, desserts et accompagnements, assurerez la réception, le rangement et le contrôle des denrées alimentaires. Le respect scrupuleux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est essentiel. Vous serez également en charge de nettoyer et entretenir les locaux, le matériel et les ustensiles de cuisine. Enfin, vous participerez à la distribution des repas aux élèves et au service de cantine, tout en veillant au respect des régimes alimentaires particuliers signalés par la direction.

Compétences requises :

Nous recherchons une personne ayant une bonne connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective. Vous devez être capable de travailler en équipe, suivre des consignes précises, d'organisation et de polyvalence. Un sens du service auprès des enfants et du personnel éducatif sera également apprécié.

Type de contrat : CDD de 4 jours, du 5 au 9 septembre 2025

Temps de travail : 35 heures par semaine, temps plein.

Ce poste est proposé par une agence de recrutement, engagée à fournir des opportunités de carrière enrichissantes.

Rejoignez-nous et faites la différence au quotidien !

Le profil recherché

Pour le poste d'Aide de cuisine (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences suivantes :

Le candidat doit avoir une connaissance des techniques culinaires de base. Une expérience préalable en cuisine serait un plus.

Le candidat doit également faire preuve d'autonomie et de rigueur dans l'exécution des tâches quotidiennes. Une bonne maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle.

La capacité à travailler en équipe est indispensable, tout comme une attitude positive.