

Offre d'emploi cuisinier (H/F)

97139 LES ABYMES [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

Sous la responsabilité du responsable secteur frais, vous travaillez au sein d'une enseigne de grande distribution

Le poste

Offre d'emploi : Cuisinier (h/f)

Nous recherchons un Cuisinier dynamique et passionné pour rejoindre notre équipe aux Abymes (97139 GP). Ce poste offre l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant et de développer vos compétences culinaires.

Missions principales :

Vous serez en charge de planifier la production en fonction des produits en stock et de la saisonnalité. Vous devrez également éplucher les légumes et les fruits, réaliser la salaison des viandes, et préparer des plats cuisinés savoureux. Vos compétences en découpe de viande et en conditionnement de produits alimentaires seront essentielles. Vous aurez aussi la responsabilité de valoriser les produits en vitrine, d'accueillir et conseiller la clientèle, et de fidéliser celle-ci. Assurer le suivi du bon fonctionnement des outils de production et d'emballage, ainsi que l'entretien de votre espace de vente et de travail, fait partie intégrante de vos missions. Enfin, vous garantirez la qualité et la sécurité alimentaire.

Détails du contrat :

Type de contrat : CDD de 3 mois

Date de début : 9 septembre 2025

Temps de travail : 35 heures par semaine

Ce poste est une excellente opportunité de carrière pour quiconque souhaite intégrer une équipe dynamique et engagée. Si vous êtes intéressé(e) par ce poste et souhaitez en savoir plus, n'hésitez pas à nous contacter.

Le profil recherché

Le poste de Cuisinier (h/f) nécessite un candidat avec des compétences culinaires exceptionnelles et une passion pour la gastronomie. Le candidat idéal doit démontrer une expertise dans la préparation de plats raffinés et une maîtrise des techniques culinaires avancées.

Il est essentiel que le candidat possède une expérience significative dans la gestion d'une cuisine professionnelle et qu'il soit capable de travailler efficacement sous pression. Une attention particulière aux détails est requise pour assurer la qualité et la présentation des plats. La capacité à travailler en équipe et à diriger une brigade est également cruciale pour ce rôle.

Compétences requises : créativité culinaire, gestion des stocks, respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, et aptitude à innover et à adapter les menus selon les saisons et les tendances culinaires.

Un niveau élevé de professionnalisme et un engagement envers l'excellence sont indispensables pour réussir dans ce poste. Le candidat recherché doit être motivé, flexible, et prêt à s'investir dans une carrière culinaire enrichissante.