


## Cuisinier (H/F)

35420 LOUVIGNE DU DESERT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 7 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

### L'entreprise

L'agence Actual travaille avec un leader de la restauration collective française, comptant 3 500 établissements et une équipe de 20 000 collaborateurs, engagé dans la qualité, la proximité et la durabilité.

En rejoignant ACTUAL, vous accédez à des contrats variés et à de nombreuses missions, avec des avantages attractifs (EPI, CE, mutuelle, parrainage, livret à 12 % par an) et un accompagnement personnalisé.

Toutes les candidatures sont étudiées, y compris celles de personnes en situation de handicap.

### Le poste

Nous recrutons pour l'un de nos clients, un cuisinier (H/F), sur le site de Louvigné du Désert (35162).

En tant que cuisinier, vous aurez pour missions de :

- Préparer les ingrédients (épluchage, découpe, lavage),
- Réaliser les plats selon les recettes et standards de l'établissement,
- Assurer le dressage et l'envoi des plats,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP),
- Gérer les stocks et participer aux commandes,
- Nettoyer et entretenir le poste de travail et le matériel,
- Travailler en coordination avec l'équipe de cuisine et de salle,
- Adapter la production aux contraintes de service (volume, délais).

Contrat : 37 h / semaine, temps plein et travail un weekend sur deux

Rémunération : 12,02 € / heure travaillée

Si vous aimez le travail bien fait et que vous souhaitez intégrer une équipe dynamique, rejoignez nous dès maintenant chez ACTUAL !

### Le profil recherché

Le profil idéal doit posséder une variété de compétences culinaires et une forte capacité d'adaptation en cuisine.

Ce poste requiert une expérience de 1 à 2 ans. Il est essentiel que le candidat maîtrise les techniques de base de la cuisine, y compris la découpe des aliments et la préparation des sauces. Une expérience significative en gestion d'équipe est requise pour coordonner efficacement le personnel de cuisine et assurer un service fluide.

La créativité est également un atout majeur, permettant au candidat de proposer des plats innovants tout en respectant les standards de qualité de l'établissement.

Enfin, une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour garantir la sécurité des clients et du personnel.

Prérequis :

- Motivé(e), sérieux(se) et dynamique
- Capable de travailler en équipe
- Rigoureux(se), ponctuel(le) et organisé(e)

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'attendez plus et postulez, ce poste est fait pour vous !