

Aide cuisinier (H/F)

49390 Vernantes [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

Actual : Notre Engagement, Votre Chance

Chez Actual, nous croyons qu'être acteur de votre parcours professionnel, c'est « Faire du travail une chance ». Notre mission est de vous accompagner dans votre recherche d'emploi pour que cette chance se concrétise au travers de votre réussite professionnelle.

En rejoignant notre agence en tant que salarié intérimaire, vous bénéficiez de nombreux avantages concrets :

Un Livret Actual rémunéré à 12% d'intérêt annuel, un taux exceptionnel pour valoriser votre épargne.

L'application MyActual qui vous permet en toute simplicité de gérer vos candidatures, vos documents personnels, de recevoir et stocker vos contrats et bulletins de paie, et de gérer en autonomie votre livret et vos demandes d'acomptes (versement sous 24 à 48h)

Des avantages sociaux importants : une mutuelle, un comité d'entreprise, l'accès à tous les services du FASTT.

Le Chèque parrainage pour récompenser la mise en relation de votre réseau avec notre agence.

Dans le cadre de notre engagement pour l'égalité des chances, nous étudions, à compétences égales, toutes les candidatures, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Nous recherchons un candidat passionné pour rejoindre notre équipe dynamique en tant qu'aide cuisinier. Ce poste est situé à Vernantes (49390), offrant un cadre agréable pour développer vos compétences culinaires.

Heures de travail : 35 heures par semaine

Rejoignez notre équipe et contribuez à créer des expériences culinaires inoubliables. Cette opportunité vous est offerte par notre agence spécialisée dans le recrutement en restauration.

Le profil recherché

Le poste d'aide cuisinier (h/f) requiert un candidat ayant une expérience significative dans le domaine culinaire. Le profil idéal possède une expérience de 3 à 5 ans en cuisine professionnelle.

Les compétences recherchées incluent :

- Une capacité à travailler efficacement sous pression et à gérer plusieurs tâches simultanément.
- Une maîtrise des techniques de base en cuisine et une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Une attitude proactive et un esprit d'équipe afin de contribuer positivement à l'ambiance de travail.

Le candidat doit également faire preuve de créativité et d'une grande attention aux détails pour assurer la qualité et la présentation des plats.