

## Cuisinier confirmé (F/H)

74200 THONON LES BAINS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDD

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

### L'entreprise

Actual Thonon, agence d'emploi (intérim, CDI, CDD, formation), recherche actuellement pour un de ses clients basé dans le chablais, **un Cuisinier confirmé (H/F)**. Poste à pourvoir dès que possible en CDD saisonnier. Actual Thonon est une agence généraliste. Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France avec 4 100 collaborateurs et plus de 600 agences, Actual group est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous.

### Le poste

**Actual Thonon** recherche un **Cuisinier confirmé (H/F)** pour un de nos clients basé dans le chablais. Pour un contrat **CDD saisonnier** à temps complet. Salaire à convenir selon le profil.

#### **Les compétences attendues :**

- Préparer et cuisiner les plats selon les recettes et les standards de l'établissement
- Assurer la mise en place avant le service
- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Gérer le stockage et la conservation des aliments
- Participer à l'élaboration des menus et suggestions
- Dresser les assiettes avec soin et rapidité
- Nettoyer et entretenir le poste de travail et le matériel de cuisine
- Travailler en coordination avec l'équipe de cuisine et le personnel de salle
- Contrôler la qualité et la fraîcheur des produits utilisés
- Gérer les cuissons et les préparations chaudes/froides
- Limiter le gaspillage alimentaire et optimiser les stocks
- Respecter les délais pendant les services à forte affluence

## Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'un **CAP/BAC ou équivalence** dans le domaine de la **restauration** et vous justifiez d'une expérience significative dans un poste similaire.

### **Les compétences attendues :**

- Maîtrise des techniques de cuisine et des cuissons
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Capacité à travailler en équipe
- Rapidité et efficacité pendant le service
- Sens de l'organisation et gestion des priorités
- Rigueur et souci du détail
- Créativité et goût pour la présentation des plats
- Bonne gestion du stress et des périodes de forte affluence
- Autonomie dans le travail
- Capacité d'adaptation et polyvalence

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 !

**Marie, Mélissa & Adriana vous attendent afin de vous conseiller et de construire ensemble votre travail !**