

Commis de cuisine (H/F)

24410 ST AULAYE PUYMANGOU [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

Profil Intérim est une entreprise créée il y a plus de 15 ans en vallée de l'Isle.

Forte de son expérience, de ses valeurs et de ses compétences, l'entreprise a su développer son réseau et ses partenaires pour implanter sur l'ensemble du territoire de la Dordogne mais également en Gironde et en Charente, 9 agences pour offrir à ses clients une relation de proximité empreinte de sens.

Votre rémunération et vos avantages : taux horaire suivant expérience 10% de congés payés et 10% d'indemnité de fin de mission.

Acompte de paye à la semaine si besoin Bénéficiez d'aides et de services dédiés (Mutuelle, logement, garde d'enfant, déplacement) Possibilité de formation et d'évolution Dans le cadre de sa politique diversité, Profil Intérim/Leader Intérim étudie à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes ayant un handicap.

Le poste

Nous recherchons un commis de cuisine (H/F) dynamique et motivé pour rejoindre une équipe pour la saison.

Période : de mi-juin à fin août

Horaires : du lundi au vendredi, 3 heures par service (midi et soir) : 11h-14h et 17h-20h

Localisation : Saint-Aulaye-Puymangou, 24410

Vous avez déjà travaillé en **restauration** et souhaitez mettre votre **expérience** au profit de cette équipe ?

Travaillez en **coupure** ne vous dérange pas ?

Postulez dès maintenant au **05.53.80.33.33**

PROFIL 2 Place Gambetta 24700 MONTPON

Le profil recherché

Pour le poste d'Aide de cuisine (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences clés pour soutenir efficacement notre équipe culinaire.

Compétences requises :

Préparation des ingrédients : Le candidat doit être capable de préparer les ingrédients avec précision et efficacité.

Hygiène et sécurité alimentaire : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène est essentielle pour assurer la sécurité des aliments.

Travail d'équipe : La capacité à collaborer avec l'équipe de cuisine est cruciale pour maintenir un service fluide.

Gestion du temps : Le candidat doit être capable de gérer son temps efficacement pour répondre aux exigences du service.

Nous recherchons une personne motivée, avec une passion pour la cuisine et un désir de contribuer à un environnement de restauration dynamique.