


## Aide de cuisine en collectivité (H/F)

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


 Contrat de travail temporaire

 19/10/2026

 Durée : 5 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.37 / Heure

### 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

Aide de cuisine (h/f)

Vous êtes passionné par la cuisine et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Nous recherchons un Aide de cuisine pour un poste basé à Vernantes (49390).

Vos missions incluront :

- Aider à l'élaboration des plats
- Suivre les fiches techniques
- Assurer le nettoyage de la cuisine
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Salaire : 12,37 € par heure

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences dans un cadre agréable et professionnel.

Postulez dès maintenant auprès de notre agence !

## **Le profil recherché**

Le profil recherché pour le poste d'Aide de cuisine (h/f) doit posséder une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine de la restauration. Le candidat idéal doit démontrer une capacité à travailler efficacement en équipe et sous pression. Une attention particulière aux détails et une passion pour l'excellence culinaire sont essentielles. La maîtrise des techniques de base de la cuisine est requise, ainsi qu'une bonne compréhension des normes d'hygiène et de sécurité. Le candidat doit également être flexible et prêt à s'adapter aux besoins changeants de la cuisine.