

## Cuisinier (H/F)

44320 FROSSAY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

### L'entreprise

Chez **ACTUAL**, nous mettons chaque individu au centre de nos préoccupations, connectant les talents aux opportunités pour des emplois passionnants.

Notre approche favorise un environnement de travail inclusif et bienveillant, soutenant la croissance professionnelle de nos collaborateurs.

Nous offrons des avantages exclusifs, **dont un livret d'épargne à 12% par an**, et nous sommes bien plus qu'une entreprise de recrutement - Nous sommes des facilitateurs de rêves, des créateurs de carrières.

### Le poste

**Actual** recrute pour un établissement situé à Frossay (44320) **un(e) cuisinier(ère) passionné(e)** et motivé(e).

Vous intégrerez une équipe de cuisine qui évoluera de 2 à 3 personnes durant la saison estivale, dans un environnement convivial et dynamique. La carte est axée sur une cuisine brasero, complétée par 2 à 3 entrées et desserts, ainsi que des prestations pour les lodges et des soirées guinguette.

#### **Vos missions :**

- Gérer les approvisionnements et assurer le stockage des denrées dans le respect des normes.
- Organiser et optimiser votre poste de travail pour garantir efficacité et fluidité en cuisine.
- Réaliser les préparations culinaires dans le respect des recettes et des standards de qualité.
- Veiller au respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Vous travaillerez en horaires continus la semaine et en horaires coupés le week-end.

Rejoignez une équipe dynamique et contribuez à une expérience culinaire chaleureuse et estivale dans un cadre professionnel stimulant.

### Le profil recherché

Vous êtes avant tout un professionnel de la cuisine, capable de sublimer des produits à travers des techniques maîtrisées et une vraie sensibilité culinaire.

#### **Le profil que nous recherchons :**

- Vous maîtrisez les techniques culinaires
- Vous êtes organisé(e) et efficace, capable de gérer votre temps en cuisine afin de garantir des préparations de qualité dans le respect des délais de service.
- Doté(e) d'un excellent esprit d'équipe, vous collaborez facilement avec vos collègues pour assurer un service fluide et harmonieux.

Nous recherchons avant tout une personne impliquée, professionnelle et passionnée par son métier, souhaitant évoluer dans un environnement stimulant et exigeant.