



Cuisinier (H/F)

85600 MONTAIGU VENDEE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 04/11/2024

 Durée : 34 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13.06 / Heure

L'entreprise

ACTUAL/A2i Boufféré, c'est elles : Mathilde, Ingrid, Angélique et Audrey et lui, David OGER. Bref, c'est une équipe de 5 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences.

Notre objectif : construire ensemble votre travail !

Intégrer ACTUAL, c'est aussi :

-Un CSE

-Du Parrainage - jusqu'à 150€ en chèques Cadhoc* (voir conditions auprès de votre agence)

-Un Livret Actual au taux de 12% d'intérêt annuel soit 1% par mois

-Un accompagnement

-CDII

Nous accompagnons notre client Sodebo dans le recrutement de Cuisiniers H/F.

Intégrer Sodebo c'est intégrer une entreprise française et familiale spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits alimentaires, principalement des plats préparés et des sandwiches. Fondée en 1973 par un couple de charcutiers-traiteurs, Sodebo est devenue au fil des années une marque reconnue et appréciée en France.

L'entreprise se distingue par son engagement envers la qualité de ses produits, en utilisant des ingrédients frais et en privilégiant les recettes traditionnelles. Sodebo propose une large gamme de produits, allant des pizzas et des pâtes aux salades et aux wraps, en passant par les sandwiches et les quiches.

Sodebo accorde également une grande importance à l'innovation et à la diversité de ses offres. Elle propose régulièrement de nouveaux produits et s'adapte aux tendances du marché, tout en restant fidèle à ses valeurs de qualité et de saveur.

Le poste

L'agence Actual de Boufféré recherche actuellement un cuisinier (h/f) talentueux pour rejoindre une équipe dynamique en agroalimentaire à St Georges de Montaigu.

En tant que cuisinier, votre mission sera de maîtriser les différents **mélanges et préparations en suivant des recettes préétablies**. Vous devrez savoir gérer la quantité, la qualité et les délais pour relever ce véritable défi culinaire !

Vous intégrerez une équipe à taille humaine de 2 à 3 personnes et travaillerez, selon les unités, en 2*8, 3*8 ou de nuit, dans un environnement conditionné au froid.

Ce poste est à pourvoir dès que possible sur du long terme.

Nous offrons un salaire horaire attrayant de 13.06 € + prime habillage + prime de froid + indemnité transport

Nous sommes impatients de vous accueillir dans notre agence Actual ! Rejoignez-nous dès maintenant pour faire partie d'une équipe passionnée par la cuisine et l'excellence culinaire.

Le profil recherché

Nous sommes à la recherche d'un cuisinier talentueux et expérimenté pour rejoindre notre équipe.

Le candidat retenu devra avoir une solide expérience dans le domaine de la cuisine, avec une expérience d'au moins 2 à 5 ans. Il devra être capable de gérer différentes tâches culinaires, de préparer des plats variés et délicieux, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nous recherchons également un candidat qui possède les qualités suivantes :

- Polyvalence: Capacité à s'adapter rapidement aux besoins changeants du restaurant.
- Rigueur et organisation: Capacité à travailler de manière ordonnée et méthodique.
- Esprit d'équipe: Capacité à travailler en collaboration avec les autres membres de l'équipe pour assurer un service de qualité.
- Passion pour la cuisine: Motivation et enthousiasme pour ce métier exigeant.

Si vous êtes passionné par la cuisine, avez une expérience solide et souhaitez rejoindre une équipe dynamique, nous serions ravis de vous rencontrer.