

Cuisinier (H/F)

17390 LA TREMBLADE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12 / heure

L'entreprise

Notre client, spécialisé dans le domaine de l'hébergement touristique et de courte durée, est une entreprise renommée dans le secteur.

Travailler avec cette entreprise vous permettra de contribuer à l'épanouissement des vacanciers en leur offrant des séjours d'exception. Son engagement envers la qualité et le service client en fait un acteur majeur du secteur, reconnu pour son excellence.

Intégrer notre client, c'est rejoindre une entreprise dynamique et innovante qui se distingue par son savoir-faire et sa vision avant-gardiste.

En partenariat avec ACTUAL SAINTES, notre agence de recrutement spécialisée, notre client s'entoure des meilleurs talents pour continuer à exceller.

En tant que partenaire privilégié, de notre client, doté d'une expertise reconnue dans le recrutement et la formation, nous contribuons activement à renforcer son positionnement sur le marché.

Rejoignez-nous pour faire partie d'une aventure humaine unique au sein d'une entreprise prestigieuse tournée vers l'avenir.

Le poste

Nous recrutons un Cuisinier (h/f) passionné pour rejoindre l'équipe dynamique de notre client situé à LA TREMBLADE 17.

Ce poste offre l'opportunité de préparer 600/1000 repas par services sous forme de buffet, avec un service en continu de midi ou de soir selon un planning établi par quinzaine. Une expérience préalable est souhaitée, et la gestion des HACCP est demandée.

Nous offrons un environnement de travail où la plonge n'est pas une tâche à réaliser, car nous disposons d'un personnel spécifique pour cela. De plus, nous fournissons un logement gratuit pour nos cuisiniers, une rémunération négociable allant jusqu'à 2078 € brut mensuel (heures supplémentaires rémunérées), ainsi que des tenues et équipements de protection individuelle entièrement fournis par l'établissement.

Pour réussir dans ce rôle, vous devez avoir des notions en cuisine de buffet, un sens des responsabilités prononcé, être capable de travailler en équipe, posséder des compétences avérées en cuisine et une formation HACCP serait appréciée.

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un Cuisinier (h/f) passionné par la gastronomie pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal devra avoir un niveau d'études équivalent à un BEP/CAP en cuisine ou formation similaire. De plus, une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine de la restauration collective est requise.

Les compétences essentielles pour ce poste incluent une parfaite maîtrise des techniques culinaires, une créativité sans limites, ainsi qu'une capacité à travailler efficacement au sein d'une brigade. Le candidat devra également démontrer une excellente gestion du stress et une capacité à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

La polyvalence, le sens de l'organisation et le goût du travail en équipe sont des qualités indispensables pour réussir dans ce poste exigeant mais passionnant. Si vous êtes motivé(e), ambitieux(se) et que vous avez soif d'apprendre et de progresser dans le domaine de la cuisine, alors n'hésitez pas à postuler pour rejoindre notre équipe !