

Cuisinier grillade (H/F)

40220 TARNOS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 1820 / Mois

L'entreprise

Située au 2 Avenue Foch à Bayonne, notre agence Actual est un acteur majeur dans le domaine du recrutement et de l'interim.

Avec 600 agences à travers la France, nous avons une présence nationale solide qui nous permet d'offrir des opportunités professionnelles dans différents secteurs d'activité.

Nous sommes fiers de notre engagement envers la formation professionnelle avec 3 écoles dédiées à l'apprentissage et au perfectionnement des compétences. Grâce à ces écoles, nous offrons des programmes de formation sur mesure pour accompagner nos collaborateurs dans leur développement professionnel.

En tant que cabinet de recrutement expérimenté, nous travaillons en étroite collaboration avec les entreprises pour trouver les meilleurs talents pour leurs besoins spécifiques. Notre équipe de conseillers en recrutement qualifiés met tout en œuvre pour créer des partenariats durables entre employeurs et candidats.

Avec un effectif de plus de 3550 collaborateurs dévoués, notre entreprise cultive une culture d'excellence et d'innovation. Nous croyons en la valeur de chaque individu et encourageons la diversité et l'inclusion.

Devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle ...

Le poste

L'agence Actual est à la recherche d'un Cuisinier (h/f) passionné pour un poste à TARNOS .

En tant que Cuisinier, vos missions incluront la préparation culinaire, la cuisson des viandes, ainsi que le rangement et nettoyage du poste.

Nous recherchons un candidat ayant une formation ou expérience en grillade, et démontrant un intérêt pour le métier de bouche.

N'hésitez pas à postuler dès maintenant pour cette opportunité unique chez Actual !

Le profil recherché

Pour le poste de Cuisinier (h/f),

Le candidat idéal devrait posséder les compétences suivantes :

- Capacité à travailler en équipe
- Bonne connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Rapidité et efficacité dans l'exécution des tâches culinaires
- Créativité pour proposer des plats innovants
- Bon sens de l'organisation et gestion du temps

Nous recherchons un individu passionné par la cuisine, motivé pour apprendre et évoluer au sein de notre équipe. La capacité à suivre les consignes, tout en apportant sa touche personnelle, est essentielle pour ce poste.