

Cuisinier polyvalent (H/F)

33360 CAMBLANES ET MEYNAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

Découvrez un groupe dans le secteur de la Restauration Collective, comptant entre 10 et 249 employés, en collaboration avec l'agence Actual de Bordeaux située au 170 Cours Du Médoc.

Le poste

Actual recrute un Cuisinier (h/f) pour un poste à Camblanes et Meynac (33360). Nous recherchons un professionnel passionné par la cuisine.

En tant que Cuisinier, vous serez responsable de la préparation des repas, y compris le nettoyage, l'épluchage, la cuisson et le dressage des produits. Vous participerez à l'élaboration des menus, à la gestion des stocks de denrées et d'équipements de cuisine.

Votre rôle sera essentiel, car vous dirigerez une équipe de commis et agents de restauration pour garantir le respect des règles sanitaires et d'hygiène.

Ce poste offre une durée de contrat de 2 mois. Le travail est à temps plein . Ce site est ouvert 7j/7j. Possibilité de travailler le Week-end. La plage horaire est de 8h à 20h en coupure.

Le candidat idéal devra faire preuve d'une grande organisation, gérer efficacement les stocks, anticiper les besoins en nourriture et respecter les délais. La maîtrise des protocoles sanitaires et le respect des consignes d'hygiène et de sécurité sont requis.

Le profil recherché

Cuisinier (h/f)

Nous recherchons un cuisinier passionné et expérimenté pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal devrait posséder les compétences suivantes :

- Niveau d'expérience : Minimum 3 ans
- Capacité à travailler sous pression dans un environnement de cuisine professionnelle
- Maîtrise des techniques culinaires classiques et contemporaines
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Créativité pour développer de nouvelles recettes et concepts de plats
- Capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec les autres membres du personnel
- Sens aigu de l'organisation et gestion du temps

Si vous êtes passionné par la cuisine, que vous avez une solide expérience en tant que cuisinier et que vous souhaitez relever de nouveaux défis, nous serions ravis de vous rencontrer.