

# Cuisinier à herbignac (H/F)

44410 HERBIGNAC [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

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 recherche actuellement un Cuisinier agroalimentaire (h/f) pour un poste à HERBIGNAC 44410 FR.

### **Missions :**

- Effectuer les contrôles spécifiés aux fréquences prévues.
- Respecter les règles d'hygiène.
- Maintenir l'environnement de travail propre.
- Respecter le FIFO des matières premières.
- Saisir correctement les OF pour assurer la traçabilité.
- Identifier, stocker les produits semi finis dans le frigo cuisine.
- Isoler et identifier les produits non conformes.
- Peut-être amené, en l'absence du chef d'équipe, à remplir une fiche de non-conformité.
- Respecter les fiches de process.
- Réaliser le nettoyage des équipements et des cuisines avec produits chimiques en fin de journée.

Ce poste est envisageable sur du **CDI** et à pourvoir **dès maintenant**.

Il y a du port de charge et le service fonctionne en **3\*8**.

## Le profil recherché

Profil :- Rigoureux(se)- Sérieux(se)- Bon savoir être

Compétences :

- Gestion du stress : Aptitude à travailler sous pression dans un environnement dynamique.
- Hygiène alimentaire : Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Des formations sont prévus par l'entreprise dont une formation sur la manipulation des produits de nettoyage.