


Cuisinier en restauration collective (H/F)

85290 ST LAURENT SUR SEVRE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Découvrez un client de l'agence Actual, spécialisé dans la restauration collective.

Actual Mortagne, c'est une équipe de 3 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences.

Notre objectif : construire ensemble votre travail !

Vous êtes accompagné par une équipe professionnelle et dynamique à votre écoute !

Le poste

Actual recrute un(e) Cuisinier (h/f) pour un poste à ST LAURENT SUR SEVRE 85290 FR.

Ce poste est à temps plein dès que possible.

En tant que Cuisinier, vous serez en charge de la production chaude et du service midi et soir. Vos horaires seront de 8h00 à 19h45, pour une semaine de travail de 35 heures.

Vos tâches incluront l'élaboration de la production chaude, des préparations annexes, des livraisons, et le service au restaurant le midi et soir.

Rémunération et avantages :

- Taux horaire : 12.18€
- IFM (indemnité de fin de mission) = 10% de la rémunération totale brute
- ICCP (indemnités compensatrice congés payés) = 10% de la rémunération brute (avec IFM).
- Mutuelle
- Prévoyance
- CSE selon condition d'ancienneté
- Nous disposons aussi d'un fond d'action sociale : le FASTT qui vous donne droit à différents services.
- Cerise sur le gâteau, nous vous proposons le livret ACTUAL qui vous rapporte 12% d'intérêts par an ! Pour plus d'informations contactez-nous ! Et n'hésitez pas à en parler autour de vous !

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Cuisinier (h/f) passionné(e) et talentueux(se) pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques de cuisine
- Capacité à travailler en équipe dans un environnement rapide
- Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Niveau de maîtrise attendu :

- Maîtrise avancée des techniques de préparation et de cuisson des aliments
- Expérience confirmée en gestion des stocks et des commandes
- Aptitude à créer des plats innovants tout en respectant les standards de qualité