

Cuisinier (H/F)

44800 ST HERBLAIN [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

Notre client est un groupe de restaurant Bistronomique, spécialisé dans la restauration traditionnelle et travaillant avec des produits frais et de saison. Il fait partie d'un réseau comptant entre 10 et 249 collaborateurs, et est accompagné par l'agence Actual de Nantes HRT située au 22 Mail Pablo Picasso à Nantes parmi les **600 agences du groupe Actual**.

Le poste

Production culinaire :Élaborer des plats bistronomiques en respectant les fiches techniques.Réaliser des dressages soignés et raffinés adaptés aux standards du restaurant.Préparer les mises en place en respectant les délais impartis.

Organisation et gestion :Gérer les flux de commandes en période de forte affluence.Garantir la qualité et la régularité des plats, même en haute cadence.Participer à la gestion des stocks et aux commandes.

Hygiène et sécurité :Respecter strictement les normes HACCP.Veiller à la propreté et au rangement du poste de travail.

Conditions de travail :Horaires variables incluant soirs et week-ends.Travail en station debout prolongée. Environnement dynamique et stimulant.

Le profil recherché

Compétences techniques :Excellente maîtrise des techniques culinaires classiques et modernes.Capacité à travailler efficacement sous pression.Connaissance approfondie des produits frais et de saison.

Qualités personnelles :Résistance au stress et gestion des imprévus.Esprit d'équipe et communication fluide avec les collègues.Rigueur, organisation et souci du détail.Passion pour la cuisine et envie de surprendre les clients.

Expérience et formation :Diplôme en arts culinaires ou expérience équivalente.Minimum 2 ans d'expérience dans un établissement à forte cadence ou de gamme similaire.