

Equipier de restauration cuisine (H/F)

41110 ST AIGNAN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 5 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

Travailler avec ACTUAL, c'est :

- La possibilité de gagner plus que partout ailleurs!!!
- Un livret CET avec placement à **12%**! (Epargne possible de vos IFM / CP / Primes)
- Un CE avec des avantages indéniables : Réductions diverses, chèques cadeaux pour événements, offres spéciales...
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Une équipe proche de ses intérimaires et toujours à votre écoute !

Le poste

L'équipier de restauration cuisine participe à la préparation, à la production et à la cuisson des produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon les consignes de sa hiérarchie. Il participe également à la plonge, à l'entretien des cuisines et du matériel.

Vos missions seront les suivantes :

- Préparer son matériel et son poste de travail
- Participer à la production et à l'assemblage de mets selon les fiches techniques
- Participer aux cuissons
- Participer au dressage selon les fiches techniques et selon les prestations (service à l'assiette, buffet, etc...)
- Participer à la transmission des informations avec l'équipe salle
- Entretien son poste de travail, les locaux et le matériel
- Respecter les règles d'hygiène HACCP et de sécurité
- Participer à la plonge selon les besoins du service

La liste des activités et des prérequis sont non-exhaustives et susceptibles d'évoluer

Amplitude horaire : 6h - 14h30 / 14h30 - 00h30

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'une formation de type CAP/BEP cuisine ou d'une première expérience significative en restauration.

Vous possédez de bonnes connaissances des bases de réalisation et préparation.

Organisé(e) et ponctuelle, vous aimez le travail en équipe.

Cette offre correspond à vos attentes ? N'attendez plus et postulez en ligne afin de nous construire ensemble votre travail de demain !