



| Description du poste

Notre client, spécialisé dans l'évènementiel recherche des aides cuisinier pour la période des fêtes de fin d'année. Ce poste dynamique offre un impact direct sur la satisfaction des consommateurs et un environnement de travail stimulant.

- Assister le cuisinier principal dans le dressage des pièces cocktail
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Aider dans la gestion des stocks et le rangement des produits alimentaires.
- Collaborer avec l'équipe pour assurer une bonne coordination et une efficacité maximale.

Rejoignez cette belle aventure humaine au sein d'un acteur majeur de l'industrie agroalimentaire et participez à un projet où la qualité et la sécurité alimentaire priment.

| Profil recherché

Nous recherchons une personne enthousiaste, désireuse de s'investir dans un environnement de production. Votre autonomie et votre rigueur seront des atouts majeurs pour ce poste. Il est essentiel de faire preuve de vigilance pour assurer la qualité des produits. Une expérience en tant que cuisinier est un plus.

Qualités recherchées :

- Connaissance dans le domaine de la cuisine
- Capacité à travailler en équipe.
- Excellente gestion du temps.

Poste à pourvoir du 08 au 12 décembre

Horaires : 6h-14h

| Informations supplémentaires

- Temps plein : **Oui**
- Expérience souhaitée : **Débutant à 1 an**
- Niveau d'étude : **BAC**
- Durée de la mission : **5 Jours**
- Permis B : **Non**
- Début le : **08/12/2024**
- Salaire : **11.88€ / heure**

SAMSIC, société socialement responsable, s'engage au quotidien pour l'emploi des personnes en situation de handicap.