Chef gérant cuisinier (H/F)

84000 Avignon Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 1 mois
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap
- 2200 / mois

L'entreprise

ACTUAL Avignon recrute pour son client un Chef gérant cuisinier H/F
Pour toutes vos demandes , votre équipe de l'agence Actual d'Avignon et A2i composées de Micheline ,Aneta ,Agnès et Jeanna est à votre écoute, n'hésitez pas à appeler au 04.90.89.15.01 ou par mail à actual.avignon@groupeactual.eu

Le poste

Nous recherchons un Chef gérant cuisinier H/F
En occupant ce poste vous serez amené à :

- Gérer les commandes et stocks de marchandises en commandant le plus souvent les matières premières auprès d'une centrale d'achat commune à l'ensemble des restaurants collectifs du groupe
- Elaborer les menus dans le strict respect du cahier des charges et de ses objectifs de rentabilité fixés par la direction.
- Diriger l'équipe de cuisine du restaurant (chef de production, cuisiniers, commis, plongeurs) : organisation du travail, planification des horaires, gestion des embauches parfois en étroite collaboration avec le DRH du groupe de restauration.

- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à la conformité des équipements de cuisine aux normes de sécurité.

- Cumuler les fonctions de gérant et de chef de production, en s'occupant et en dirigeant la cuisine.

Le poste est basé sur un 39 heures.
Poste à pourvoir en CDI
Taux Horaire + panier (salaire selon profils)

Le profil recherché

Titulaire d'un diplôme en restauration ?

Le management et la gestion des stocks n'a pas de secret pour vous ?

Vous souhaitez mettre à profit votre expérience de chef-gérant ?

Parfait, nous recherchons une personne comme vous !