

Chef de cuisine (H/F)

83340 Le Cannet-Des-Maures [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 2200 / mois

L'entreprise

Entreprise spécialisée dans la restauration collective, basée au Cannet des Maures.

Le poste

Sous la responsabilité du responsable du site (restaurant d'entreprise) , vous aurez les activités principales suivantes :Organisation de l'approvisionnement et du travail

Production culinaire

Analyse du coût des recettes

Management (planning délégation, évaluation des compétences)

Contrôle du respect des règles d'hygiène

Compétences principales

Élaborer une cuisine créative tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances, des nouvelles technologies culinaire

Fidéliser la clientèle existante et attirer de nouveaux clients

Assurer la cohésion de l'équipe et sa motivation

Transmettre son savoir-faire à l'équipe.Travail du lundi au vendredi, horaires 7h -14h30 ou 7h30-15h30. Rémunération sur 13 mois.

Le profil recherché

Vous justifiez d'une expérience significative sur un poste similaire en restauration de collectivité, titulaire d'un CAP/BEP/BAC PRO de cuisine, vous savez travailler en toute autonomie. Véritable bras droit du responsable de site, vous saurez faire preuve d'initiative et d'organisation.