

# Chef de cuisine collective (H/F)

31770 Colomiers [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2000 / mois

## L'entreprise

Nous recherchons pour notre client, établissement recevant du public un chef gérant spécialisé en restauration collective H/F dans le cadre d'un CDI à pourvoir dès à présent

## Le poste

Vos missions :

- Vous gérez environ 600 couverts/ jour du lundi au vendredi
- Elaborer les menus selon les fiches techniques, lancer les commandes, coordonner et encadrer l'activité de l'équipe en place
- Réceptionne et contrôle les marchandises, veille à la bonne gestion des stocks
- Sélectionner les produits frais ou les produits en liaison froide, les préparer : éplucher, couper, émincer, vider, faire mariner, barder,
- Réaliser les cuissons des légumes, des viandes, poissons : faire revenir, sauter, frire, flamber, blanchir,
- Préparer les sauces, les pâtisseries
- Soigner la présentation de chaque plat
- Anticiper les préparations du lendemain
- Coordonner les activités des commis de cuisine
- Veillez au respect et à l'application des normes HACCP

Nous vous proposons un contrat en CDI 35h par semaine du lundi au vendredi

Rémunération : à partir de 1936€ + 13 ème mois selon expérience et classification + CSE + Mutuelle

## Le profil recherché

- Vous disposez d'une expérience significative d'au moins 5 années en tant que chef de cuisine ou chef gérant et pouvez justifier de vos qualifications. ?
- Vous avez le sens du service et de la relation client, vous êtes responsable et vous savez gérer les priorités et répartir les activités au sein d'une équipe.

Contactez nous afin que nous puissions étudier ensemble l'offre idéale faite pour vous !!  
Postulez directement sur notre site ou en contactez l'agence ACTUAL Toulouse Jean Jaurès.  
Plusieurs offres sont à pourvoir en CDI pour les professionnels de la restauration