

Chef de cuisine collective (H/F)

31790 Saint-Jory [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2000 / mois

L'entreprise

Notre client spécialisé dans le domaine de la restauration collective, recherche pour un établissement de santé situé au nord de Toulouse, son prochain chef de cuisine H/F dans le cadre d'un contrat en CDI.

Le poste

Vous avez pour mission principale d'assurer le bon déroulement du service en veillant à la bonne prise en compte du régime alimentaire des patients au sein de l'établissement.

- Vous animez et coordonnez les activités de l'équipe : commis et employés de restauration
- Vous êtes responsable des commandes et de la bonne gestion des stocks
- Vous établissez les menus selon les fiches techniques
- Vous participez à la production culinaire et au nettoyage de la cuisine
- Vous êtes l'interlocuteur privilégié des fournisseurs et clients et vous veillez à toujours garantir un haut niveau de satisfaction.

Nous vous proposons un contrat en CDI de 35h semaine - Salaire selon profil et expérience à partir de 2000 € par mois + 13ème mois et mutuelle

Le profil recherché

Vous êtes diplômé(e) d'un CAP ou d'un BAC Professionnel en cuisine et vous justifiez d'au moins 3 ans d'expérience dans la restauration collective en tant que cuisinier ?

Vous souhaitez évoluer et prendre la responsabilité d'un site en tant que chef de cuisine ?

Vous êtes partant(e), postulez directement sur notre site ou contactez l'agence ACTUAL

Toulouse JEAN JAURES

Plusieurs offres sont à pourvoir pour les professionnels de la restauration.