

# Chef de cuisine poste clé en restauration (H/F)

33114 LE BARP [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

## L'entreprise

Groupe Spécialisé en restauration collective

## Le poste

Actual recrute un Chef de cuisine (H/F) pour une durée de 2 mois à Le Barp (33114).

En tant que Chef de Cuisine, vous serez responsable de l'organisation de la production culinaire. Votre rôle consistera à mettre en place et contrôler l'application de toutes les directives et procédures concernant la fabrication des plats, leur qualité (60 repas le midi et 45 le soir)

Une maîtrise des textures modifiées telles que mixées et hachées est indispensable pour ce poste (Etablissement Médico-social).

**Planning de travail** : Roulement 1 semaine 3 jours, une semaine 4 jours, 1 Week end sur deux (journée de 10h00)

Poste à pourvoir dès que possible et évolutif sur un CDI.

## Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Chef de cuisine (h/f) passionné(e) et expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques culinaires avancées
- Capacité à gérer une cuisine professionnelle
- Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Niveau d'expertise attendu :

- Expérience préalable en tant que chef de cuisine ou poste similaire