

Chef de cuisine (H/F)

73100 AIX LES BAINS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 Dès que possible
 Durée : 3 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences. **Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :**

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le poste

Nous recherchons un chef de cuisine passionné pour rejoindre notre restaurant traditionnel situé à Aix-les-Bains. Ce poste est une opportunité unique pour un chef créatif qui souhaite travailler avec des produits frais et développer une carte style brasserie.

Le poste propose un contrat de 3 mois avec embauche par la suite, et des horaires attractifs : 9h/14h et 18h/22h30. Vous bénéficiez de 39 heures de travail par semaine, avec une prime annuelle et deux jours de repos consécutifs avec une place de parking pour votre confort.

Vous serez à la tête d'une brigade de 5 à 6 personnes et pourrez accueillir jusqu'à 130 couverts lors d'événements. C'est une occasion exceptionnelle de démontrer vos compétences culinaires et votre capacité à gérer une équipe dynamique.

Nous sommes impatients de découvrir votre talent et votre passion pour la cuisine.

Le profil recherché

Le poste de Chef de cuisine (h/f) nécessite un candidat avec des compétences et niveaux de maîtrise spécifiques.

- Compétences culinaires : Maîtrise avancée des techniques de cuisine traditionnelle et moderne.
- Gestion d'équipe : Expérience démontrée en leadership et gestion d'une brigade de cuisine.
- Créativité : Capacité à développer et innover des menus qui séduisent une clientèle diversifiée.
- Hygiène et sécurité : Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Gestion des stocks : Compétence en gestion efficace des stocks et des coûts.

Ce rôle requiert un professionnalisme exemplaire et une passion pour l'excellence culinaire.

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre avenir professionnel ! Yamanda, Diane et Alexandra attendent votre candidature avec impatience.