

## 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 bénéficierez 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.**