

## Chef de cuisine recrutement ouvert (H/F)

44590 Derval [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

Notre client, un spécialiste de la restauration collective sous contrat, intervient dans divers établissements tels que les cantines scolaires, les EHPAD, et les restaurants d'entreprises, collaborant avec l'agence Actual Nantes HRT.

### Le poste

Vous cherchez un poste qui allie stimulation et responsabilités réelles, tout en préservant un rythme de vie équilibré ? Découvrez cette opportunité !

Ce que nous vous proposons :

Un contrat en intérim de 3 mois, suivi d'un CDI garanti si l'expérience est concluante.

Travaillez 42 heures par semaine avec des horaires fixes : de 6h00 à 15h30.

Profitez de week-ends toujours libres (samedi et dimanche).

Bénéficiez de 9 semaines de vacances par an !

Votre rôle :

Organiser et piloter la production pour 600 CVT.

Manager votre équipe avec énergie et bienveillance.

Veiller à ce que la qualité, la sécurité et les délais soient toujours respectés.

Apporter vos idées pour améliorer les processus.

Votre profil :

Expérience préalable dans la gestion d'une équipe de production.

Passion pour le terrain et la recherche de solutions.

Capacité à motiver et fédérer autour de vous.

Nous recherchons un(e) véritable leader, passionné(e) par son métier mais aussi soucieux(se) de profiter de son temps libre.

Prêt(e) à relever le défi ? Postulez dès maintenant et participez à la construction de notre avenir ensemble !

Cette offre est publiée par l'agence responsable de cette opportunité unique :

Agence Recrutement

## **Le profil recherché**

Profil recherché pour le poste de Chef de cuisine (h/f) :

Nous recherchons un candidat ayant une expérience significative en tant que Chef de cuisine, capable de gérer une équipe avec leadership et créativité. Le candidat doit posséder des compétences solides en gestion des stocks et en élaboration de menus innovants.

Il est essentiel d'avoir une maîtrise des techniques culinaires françaises et une capacité à former et motiver le personnel de cuisine. Une attention particulière aux détails et un engagement envers la qualité sont indispensables pour ce rôle.

Le candidat doit également démontrer une excellente gestion du stress et être capable de travailler efficacement dans un environnement dynamique. Une expérience préalable dans des établissements de renom sera grandement valorisée.