

Chef de cuisine (H/F)

44300 Nantes [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

L'entreprise cliente de l'agence Actual se spécialise dans les services de restauration pour entreprises, répondant aux attentes modernes en matière de santé et d'environnement, avec une présence significative et un réseau de 600 agences.

Le poste

Superviser la production quotidienne des repas en veillant au respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP)

Encadrer, accompagner et former une équipe de travailleurs détenus dans le cadre de leur parcours de réinsertion professionnelle

Gérer les stocks, les commandes, et l'organisation de la cuisine

Assurer une collaboration étroite avec les différents services de l'établissement (personnel pénitentiaire, services sociaux, partenaires extérieurs, etc.)

Le profil recherché

Nous cherchons un(e) professionnel(le) motivé(e), rigoureux(se) et engagé(e), capable d'évoluer dans un cadre exigeant et porteur de sens. Travailler en milieu carcéral requiert de réelles aptitudes humaines et un sens aigu des responsabilités.

Compétences et qualifications requises :

Expérience confirmée en tant que chef de cuisine serait un plus
CAP Cuisine minimum requis
Excellentes compétences en organisation et en gestion d'équipe
Capacité à transmettre, encadrer et motiver un public en situation particulière
Casier judiciaire vierge exigé
Discrétion, pédagogie, maîtrise de soi et sens du respect des règles