

Chef de cuisine (H/F)

44690 LA HAIE FOUASSIERE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, un spécialiste reconnu dans la restauration collective, intervient notamment dans les cantines scolaires, les EHPAD, les résidences pour seniors et les restaurants d'entreprises, et est accompagné par l'agence Actual Nantes HRT.

Le poste

Poste de Chef de Cuisine (H/F) à pourvoir à La Haie-Fouassière (44690)

Nous recherchons un Chef de Cuisine expérimenté pour diriger la production d'un restaurant d'entreprise proposant entre 70 et 100 couverts par jour. Vous serez responsable de l'organisation complète de la cuisine et de la qualité des prestations servies.

Vos missions :

Élaborer et réaliser des menus variés, équilibrés et adaptés à une restauration d'entreprise.

Encadrer et accompagner l'équipe cuisine.

Gérer les stocks, les commandes et les approvisionnements.

Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Assurer une production régulière et de qualité sur un rythme quotidien.

Profil recherché :

Expérience confirmée en tant que Chef de Cuisine, idéalement en restauration collective ou entreprise.

Organisé, autonome, force de proposition.

Capacité à gérer une production de 70 à 100 couverts/jour.

Conditions :

Poste à pourvoir dès que possible.

Horaires en semaine avec repos les samedis et dimanches.

3 mois d'intérim suivis d'un CDI.

Ce poste est proposé par une agence de recrutement spécialisée, engagée à trouver le meilleur candidat pour ce défi passionnant.

Le profil recherché

Le poste de Chef de cuisine (h/f) requiert un candidat doté d'une expertise culinaire exceptionnelle et d'une capacité à diriger une équipe en cuisine. Le candidat doit maîtriser diverses techniques culinaires et posséder un sens aigu de la créativité pour élaborer des menus innovants.

Il est essentiel que le candidat ait une expérience significative en gestion de cuisine, en garantissant l'efficacité des opérations quotidiennes et le respect des normes de sécurité alimentaire. Une attention particulière est accordée à la capacité de former et motiver le personnel de cuisine.

La maîtrise des techniques de cuisson et de présentation des plats est indispensable, tout comme une connaissance approfondie des saveurs et des ingrédients. Le candidat doit démontrer une grande adaptabilité face à des environnements de travail dynamiques et être capable de gérer la pression avec calme et professionnalisme.

Enfin, un excellent sens de la communication est crucial pour assurer une collaboration fluide avec l'équipe de salle et les fournisseurs, garantissant ainsi une expérience client exceptionnelle.