

Chef de cuisine expérimenté (H/F)

44430 LE LANDREAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire

29/12/2025

Durée : 3 mois

28H

Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Cette entreprise, avec une taille de 10 à 249 employés, est spécialisée dans les activités des sièges sociaux et est cliente de l'agence Actual à Nantes, qui fait partie d'un réseau de 600 agences avec 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un Chef de cuisine pour rejoindre notre équipe dynamique dans une école située au Landreau.

Poste à pourvoir rapidement !

Conditions :

Contrat de 28 heures/semaine avec une rémunération de 13,46 € / heure.

Vous profiterez de repos les mercredis et les weekends, idéal pour un équilibre vie professionnelle et personnelle.

Production adaptée au public scolaire.

Missions :

Préparation des repas, gestion des approvisionnements, respect des normes d'hygiène et sécurité alimentaire, ainsi qu'encaissement et organisation en cuisine.

Ce poste est proposé par notre agence spécialisée dans le recrutement de professionnels de la restauration.

Le profil recherché

Pour le poste de Chef de cuisine (h/f), le candidat doit posséder un ensemble de compétences essentielles. Il est crucial de démontrer une expertise en gestion d'équipe, afin de diriger efficacement le personnel de cuisine. Une compétence avérée en création de menus innovants est également indispensable pour séduire et fidéliser la clientèle.

La maîtrise des techniques culinaires traditionnelles et modernes est requise, garantissant ainsi une qualité constante dans la préparation des plats. Une attention particulière doit être accordée à l'hygiène et sécurité alimentaire, afin de respecter les normes en vigueur.

Le candidat doit également posséder une compétence en gestion des coûts pour optimiser le budget de la cuisine sans compromettre la qualité. Une expérience en négociation avec les fournisseurs est souhaitée pour garantir les meilleurs produits aux meilleurs prix.

Enfin, une aptitude à travailler sous pression tout en maintenant un environnement de travail positif et dynamique est essentielle pour ce rôle de Chef de cuisine (h/f).