

Chef de cuisine expérimenté recherché (H/F)

20220 L ILE ROUSSE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



05/01/2026

⌚ Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Belgodère collabore avec une entreprise spécialisée dans la fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche, employant entre 10 et 249 personnes.

Le poste

Chef de Cuisine (H/F)

Rejoignez notre équipe dynamique à L'Île Rousse en tant que Chef de Cuisine en CDI. Profitez d'un environnement stimulant avec 1 jour de repos par semaine et un rythme de 41 heures hebdomadaires.

Votre rôle consistera à gérer les achats et diriger votre brigade, tout en commençant tôt le matin. Vous serez responsable de la cuisine pour approvisionner les 5 points de vente.

Ce poste clé exige de garantir la création, la production et la qualité de une offre snacking, incluant plats chauds, sandwichs, salades, bowls et autres produits préparés. Vous devrez assurer une qualité gustative, visuelle et sanitaire irréprochable.

En collaboration avec la direction, vous concevrez régulièrement de nouvelles recettes adaptées aux saisons et aux tendances du marché. Vous assurerez également une communication constante entre le laboratoire et les cinq boutiques, notamment pour le suivi des retours clients, la gestion des pertes et l'amélioration continue de l'offre.

Date de début de contrat : 5 janvier 2026

Ce poste ne propose pas de temps partiel.

Le profil recherché

Nous recherchons un Chef de cuisine (h/f) possédant un ensemble de compétences variées et un haut niveau de maîtrise dans chaque domaine.

Le candidat idéal doit démontrer une expertise en création de menus innovants et avoir une capacité prouvée à diriger une équipe culinaire. Il est essentiel de posséder une connaissance approfondie des techniques de cuisine moderne ainsi qu'une expérience significative en gestion de cuisine. Une attention particulière aux détails et une forte capacité à maintenir des normes élevées de qualité et de présentation sont également requises.

Le candidat doit également maîtriser la gestion des approvisionnements et des stocks et être capable de garantir la rentabilité des opérations culinaires. Une aptitude à travailler sous pression tout en maintenant un environnement de travail harmonieux est cruciale.

Si vous êtes passionné par l'art culinaire et que vous possédez les compétences requises, nous serions ravis de vous rencontrer.