

## Chef de cuisine (H/F)

44800 St Herblain [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Temps plein



Dès que possible



Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

L'agence Actual de Nantes collabore avec un groupe de restaurants bistro chic spécialisé dans la cuisine authentique, mettant en avant des produits frais et de saison, avec une forte passion et enthousiasme.

### Le poste

Vous êtes un Chef passionné, alliant cuisine raffinée et esprit Bistro ? Vous aimez relever de nouveaux défis et transmettre votre savoir-faire ? Alors, cette opportunité est faite pour vous !

En tant que véritable Chef de terrain, vous animerez votre brigade et participerez activement à la préparation et au service.

Vos missions :

Élaborer la carte et les menus du jour

Gérer les commandes fournisseurs, stocks et inventaires

Assurer la traçabilité HACCP et le respect des fiches techniques

Organiser les plannings d'équipe et garantir la qualité du service

L'établissement est ouvert du lundi au samedi. Vous maîtrisez votre planning selon les besoins du service.

Statut : Cadre

Rémunération : selon profil et expérience

Cette offre vous est présentée par notre agence de recrutement dédiée à l'excellence culinaire.

### Le profil recherché

Le poste de Chef de cuisine (h/f) requiert un candidat avec des compétences culinaires exceptionnelles. Le candidat doit exceller dans les domaines suivants :

Créativité culinaire : Capacité à innover et à développer de nouveaux plats.

Gestion d'équipe : Compétence en leadership pour diriger et motiver l'équipe de cuisine.

Organisation : Capacité à planifier et à coordonner efficacement les opérations de la cuisine.

Connaissance des normes sanitaires : Compréhension approfondie des réglementations en matière d'hygiène alimentaire.

Le candidat doit démontrer une expérience significative dans des établissements de renom et posséder un sens aigu du goût et de la présentation.