

Chef de cuisine ligne (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'agence Actual Nantes HRT collabore avec une entreprise spécialisée dans les services de restauration, reconnue pour son vaste réseau de 600 agences et ses 3550 collaborateurs dévoués.

Le poste

En tant que Chef de ligne, vous serez responsable de la production culinaire, en suivant rigoureusement les fiches techniques. Vous garantirez la qualité des préparations et le dressage des plats, tout en assurant les mises en place et l'organisation de votre poste. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP) sera primordial. Vous travaillerez en étroite collaboration avec l'équipe cuisine.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne avec une formation en cuisine ou une expérience significative sur un poste similaire. Vous devez faire preuve d'autonomie, de rigueur et d'un sens aigu de l'organisation. Un esprit d'équipe et une réactivité en service sont essentiels, tout comme la capacité à gérer le rythme en production.

Conditions :

Le poste est à temps plein avec des horaires en continu, offrant la possibilité d'un CDI à l'issue de la mission.

Agence responsable : Cette offre est publiée par notre agence de recrutement spécialisée, dédiée à vous trouver les meilleures opportunités dans le domaine culinaire.

Le profil recherché

Le poste de nécessite un ensemble de compétences. Nous recherchons un candidat capable de démontrer une expertise exceptionnelle dans plusieurs domaines clés de la cuisine.

Compétences culinaires : Le candidat doit posséder une vaste connaissance des techniques culinaires modernes et traditionnelles. La capacité à créer des menus innovants tout en respectant les normes de qualité les plus élevées est essentielle.

Gestion d'équipe : Une expérience confirmée en gestion d'équipe est requise. Le candidat doit être capable de diriger, former et motiver le personnel de cuisine pour assurer un service impeccable.

Hygiène et sécurité alimentaire : Une compréhension approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est impérative. Le candidat doit veiller à ce que toutes les procédures soient strictement respectées.

Gestion des stocks : Le candidat doit être compétent dans la gestion des stocks et des approvisionnements, garantissant une utilisation efficace des ressources tout en minimisant le gaspillage.

Capable de travailler sous pression et de s'adapter aux changements rapides dans un environnement dynamique.