

Chef de cuisine poste disponible (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 de taille moyenne, spécialisée dans les activités des sièges sociaux, située à Nantes.

Le poste

Offre d'emploi : Chef de cuisine (H/F)

Saisissez l'opportunité de rejoindre un environnement structuré et humain en tant que Chef(fe) de cuisine au sein d'un EHPAD à Nantes (44300). Nous recherchons un(e) professionnel(le) passionné(e) pour renforcer notre équipe.

Contrat : Mission intérim de 3 mois avec possibilité d'évolution en CDI.

Temps de travail : Temps plein 35 heures hebdomadaires, avec des horaires en continu et 1 week-end travaillé sur 2.

Vos missions :

Assurer la production des repas en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Élaborer des menus adaptés aux régimes spécifiques des résidents.

Encadrer et coordonner l'équipe de cuisine.

Gérer les approvisionnements, stocks et coûts matières.

Garantir la qualité des prestations et la satisfaction des résidents.

Profil recherché :

Expérience significative en restauration collective, idéalement en EHPAD.

Solides compétences en gestion d'équipe et organisation.

Rigueur, autonomie et sens du service.

Ce que nous offrons :

Un poste stable avec perspective d'évolution en CDI.

Des horaires attractifs sans coupure.

Un environnement de travail valorisant et structuré.

Cette offre est proposée par une agence spécialisée dans le recrutement de talents en restauration collective. Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe engagée envers le bien-être de nos résidents.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Chef de cuisine (h/f). Le candidat doit posséder des compétences en arts culinaires, démontrant une excellence technique dans la préparation et la présentation des plats.

Le candidat doit avoir une expérience significative dans la gestion d'une équipe en cuisine, en assurant la coordination efficace de toutes les activités culinaires. Une capacité à innover et à créer des menus uniques est essentielle, tout en maintenant les normes les plus élevées en matière de qualité et de sécurité alimentaire.

Nous valorisons une passion pour la gastronomie et une capacité avérée à travailler sous pression dans un environnement dynamique. La maîtrise des techniques culinaires modernes et des tendances alimentaires actuelles est fortement souhaitée.

Le candidat doit également faire preuve de leadership, être capable de former et inspirer son équipe pour atteindre des objectifs communs et garantir une expérience culinaire exceptionnelle à chaque client.