

Chef de cuisine de collectivité (H/F)

44250 ST BREVIN LES PINS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 5 mois

L'entreprise

Chez **ACTUAL**, nous mettons chaque individu au centre de nos préoccupations, connectant les talents aux opportunités pour des emplois passionnants. Notre approche favorise un environnement de travail inclusif et bienveillant, soutenant la croissance professionnelle de nos collaborateurs. Nous offrons des avantages exclusifs, dont **un livret d'épargne à 12% par an**, et nous sommes bien plus qu'une entreprise de recrutement - Nous sommes des facilitateurs de rêves, des créateurs de carrières.

Le poste

Actual recrute **un Chef de cuisine en collectivité H/F** passionné(e) pour intégrer une équipe dynamique à Saint-Brévin-les-Pins.

Vos missions principales :

- Piloter et organiser l'activité de la cuisine au quotidien
- Encadrer et manager l'équipe (seconds de cuisine, personnel de production)
- Réaliser les commandes et assurer le suivi des stocks
- Veiller au strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Élaborer et préparer des plats de qualité, pensés pour le plaisir des résidents

Conditions de travail :

- Horaires de journée
- Planning tournant
- Travail un week-end sur trois et un samedi matin sur deux

Un poste clé pour un(e) professionnel(le) engagé(e), désireux(se) de mettre son savoir-faire au service d'une restauration collective de qualité.

Le profil recherché

Actual recherche un **Chef de cuisine** passionné et exigeant, animé par le goût du travail bien fait et l'envie de proposer une cuisine de qualité. Véritable expert culinaire, vous maîtrisez les techniques de cuisine avancées et faites preuve de créativité dans l'élaboration de menus équilibrés et attractifs.

Votre profil :

- Diplôme en hôtellerie-restauration (CAP, BEP, Bac Pro, BTS)
- Expérience confirmée en restauration, idéalement en restauration collective
- Maîtrise des techniques culinaires et des normes HACCP
- Compétences avérées en management d'équipe et en organisation
- Bon relationnel, sens du service et esprit d'équipe

Rejoignez-nous pour relever un nouveau défi culinaire au sein d'un environnement dynamique et stimulant.