

Chef de cuisine(h/f) (H/F)

73100 TRESSERVE [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 Chambéry collabore avec un restaurant traditionnel haut de gamme offrant une vaste sélection de plats, dont des pizzas, avec 110 couverts en salle et 120 sur la terrasse, ainsi qu'un bar proposant des cocktails simples et une cave à vin. Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences. **Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :**

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le poste

Nous recrutons un Chef de cuisine (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dans un cadre idyllique, entre lac et montagnes, à Tresserve (73100).

Ce restaurant, reconnu pour sa cuisine traditionnelle haut de gamme et ses pizzas savoureuses, offre également un bar de qualité et une ambiance chaleureuse.

Nous vous proposons un contrat de 3 mois, avec une opportunité de vous engager sur la durée. Ce poste est à temps plein.

Si vous êtes prêt à relever ce défi et à apporter votre expertise culinaire, nous serions ravis de vous accueillir dans notre équipe dynamique.

Horaires : lundi, jeudi, vendredi, samedi en coupé, dimanche uniquement le service du midi, Mardi et mercredi fermé.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Chef de cuisine (h/f). Le candidat idéal doit posséder plusieurs compétences clés pour exceller dans ce rôle.

Compétences techniques:

- **Maîtrise** de la cuisine traditionnelle française
- Excellente **connaissance des techniques culinaires** (taillage, cuissons, sauces, dressage)
- Capacité à **élaborer et renouveler** les menus et cartes selon les saisons
- **Gestion des approvisionnements, commandes** et relations fournisseurs
- **Contrôle des coûts** matières et respect des ratio
- Parfaite maîtrise des **normes d'hygiène et de sécurité alimentaire** (HACCP)
- **Organisation et gestion du poste de travail** en service

Compétences managériales:

- Encadrement, formation et motivation de l'équipe de cuisine
- Répartition des tâches et **gestion des plannings**
- Capacité à travailler sous pression et à gérer les services intensifs
- **Sens de la communication** et **esprit d'équipe**
- **Leadership** naturel et exemplarité

Qualités personnelles:

- Passion pour la cuisine authentique et le fait-maison
- **Rigueur**, organisation et sens du détail
- Créativité tout en respectant l'identité culinaire de l'établissement
- **Autonomie** et **prise d'initiative**
- Résistance au stress et bonne gestion du temps

Profil recherché

- Formation en cuisine (CAP, BEP, Bac Pro ou équivalent)
- **Expérience confirmée en tant que Chef de cuisine ou Second confirmé**
- **Connaissance des produits du terroir appréciée**

Rejoignez nous et construisons ensemble votre travail !

Yamanda, Diane & Alexandra attendent votre candidature avec impatience !