

Chef de cuisine (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

Cette entreprise de restauration collective se distingue par son engagement à offrir des repas sains et équilibrés, grâce à une cuisine basée sur des produits frais et de saison, tout en gérant 340 restaurants et en livrant plus de 4 400 crèches à travers le pays.

Le poste

Nous recrutons pour une école nantaise un Chef de cuisine expérimenté en restauration collective et gros rendement.

Mission à pourvoir immédiatement :

Temps plein

Profil attendu : Vous possédez une expérience confirmée, êtes autonome, savez gérer une équipe, et maîtrisez les normes HACCP.

Type de contrat : 3 mois

Cette offre est publiée par notre agence spécialisée en recrutement, dédiée à trouver des talents d'exception.

Le profil recherché

Pour le poste de Chef de cuisine (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences exceptionnelles en gestion culinaire. Le candidat idéal doit avoir une expertise en création de menus innovants et une solide expérience en leadership d'équipe. La capacité à maintenir des normes élevées de qualité et à gérer efficacement les coûts alimentaires est essentielle. Un niveau de compétence élevé en sécurité alimentaire est requis, ainsi qu'une aptitude démontrée à travailler sous pression tout en conservant un haut niveau de créativité culinaire.