

Chef de cuisine (H/F)

44430 LE LANDREAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 02/03/2026

 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 intermédiaire spécialisée dans les activités des sièges sociaux, située à Nantes.

Le poste

Poste : Chef de cuisine (H/F)

Nous recrutons pour l'un de nos clients, un établissement scolaire à taille humaine situé dans un bourg, un Chef de cuisine autonome pour une mission d'intérim.

Vos responsabilités incluent :

Assurez-vous de la qualité des repas servis et du bon fonctionnement de l'espace de production. Vous serez en charge de l'élaboration et la réalisation des repas conformément aux menus et aux normes HACCP, ainsi que de l'organisation et gestion complète de la production culinaire. Vous devrez également vous occuper de la réception, du contrôle et du rangement des marchandises, de la gestion des stocks et de la limitation du gaspillage, tout en maintenant une cuisine propre, organisée et fonctionnelle.

Votre profil :

Nous recherchons un chef de cuisine ou second confirmé, autonome et fiable, à l'aise dans la gestion d'un poste en solo. Vous devrez faire preuve de sens de l'organisation, de rigueur et d'esprit d'initiative. Une expérience en restauration collective ou scolaire est appréciée.

Conditions :

C'est une mission d'intérim de 3 mois, à raison de 28 heures par semaine. Vous bénéficierez de repos fixes les mercredis et week-ends, avec des horaires en journée sans coupure. Vous travaillerez dans un environnement calme, structuré et convivial.

Démarrage : le 2 mars 2026

Pourquoi cette mission ?

Ce poste clé vous offre une autonomie totale, dans un cadre serein, idéal pour allier technicité, responsabilité et qualité de vie.

Agence : Cette offre est publiée par l'agence ACTUAL NANTES HRT.

Le profil recherché

Profil du candidat recherché pour le poste de Chef de cuisine (h/f)

Nous recherchons un candidat avec une solide expérience en tant que Chef de cuisine. Le candidat doit posséder une expertise culinaire exceptionnelle et une capacité à gérer efficacement une équipe.

Les compétences requises incluent une maîtrise des techniques culinaires modernes ainsi qu'une connaissance approfondie des cuisines internationale et française. Une attention particulière aux détails et une créativité culinaire sont essentielles pour exceller dans ce rôle.

Le candidat doit démontrer une capacité à travailler sous pression tout en maintenant un niveau élevé de qualité et de présentation des plats. Une expérience antérieure dans la gestion de cuisines haut de gamme sera fortement valorisée.

Une communication efficace et une aptitude à collaborer avec les autres membres de l'équipe sont cruciales pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine.

Nous recherchons un leader inspirant, capable de motiver et de former le personnel, tout en maintenant un environnement de travail harmonieux et productif.