

Chef de cuisine (H/F)

44800 ST HERBLAIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 02/03/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'agence Actual Nantes HRT collabore avec une entreprise renommée dans le secteur des services de restauration, comptant plus de 600 agences et 3 550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un Chef de cuisine (H/F) pour une résidence seniors à taille humaine située à Saint-Herblain, 44800. Ce poste, proposé par notre agence, offre une opportunité unique de mettre en valeur vos compétences dans un cadre rassurant et organisé.

Le poste : Vous serez le chef d'orchestre de la cuisine, pilotant l'ensemble de l'activité restauration en toute autonomie. Votre mission principale est de proposer une cuisine de qualité, adaptée aux résidents, tout en assurant une gestion optimale des ressources.

Vos responsabilités :

Élaborer des menus adaptés aux besoins nutritionnels des seniors.

Assurer la production culinaire et le management quotidien de la cuisine.

Gérer les commandes, les stocks et les coûts matières.

Encadrer et organiser l'équipe en cuisine.

Appliquer strictement les normes HACCP et les procédures internes.

Participer activement à la qualité de service et à la satisfaction des résidents.

Votre profil : Vous êtes un Chef Gérant ou Chef de cuisine expérimenté, autonome et structuré. Une expérience en restauration collective et/ou en résidence seniors est appréciée. Vous possédez un sens de l'organisation, un leadership naturel et un excellent savoir-être. Vous êtes capable de gérer une cuisine avec exigence, méthode et bienveillance.

Les conditions : Ce poste est à pourvoir dès le 2 mars 2026, pour une durée de 3 mois. Vous travaillerez 35 heures par semaine, avec des horaires en continu, sans coupure. Vous évoluerez dans un cadre de travail stable, humain et valorisant.

Pourquoi cette mission ? Ce poste à responsabilités vous place au cœur d'un environnement bienveillant, où technicité, gestion et relations humaines sont primordiales. Rejoignez-nous pour donner tout son sens à votre métier !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Chef de cuisine (h/f). Le candidat devra posséder une solide expérience culinaire et une passion pour l'innovation gastronomique.

Le candidat doit démontrer une maîtrise exceptionnelle en création de menus, en s'assurant que chaque plat reflète une haute qualité et créativité. Une expertise en gestion d'équipe est essentielle pour diriger efficacement la brigade de cuisine et favoriser un environnement collaboratif et productif.

Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est requise pour garantir le respect des réglementations en vigueur. Le candidat doit également faire preuve d'une capacité à gérer les approvisionnements de manière efficace pour optimiser les coûts tout en maintenant la qualité des ingrédients.

Enfin, une expérience en gestion financière est souhaitée pour contribuer à la rentabilité du restaurant. La capacité à s'adapter aux tendances culinaires changeantes tout en maintenant l'identité culinaire de l'établissement est primordiale.