

Chef de cuisine (H/F)

44690 LA HAIE FOUASSIERE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, expert en restauration collective, intervient dans divers établissements tels que les cantines scolaires et les résidences pour seniors, et est partenaire de l'agence ACTUAL NANTES HRT.

Le poste

Rejoignez notre équipe en tant que Chef de cuisine (h/f)! Situé à LA HAIE FOUASSIERE 44690 FR, ce poste est une opportunité unique pour un(e) chef talentueux(se) et expérimenté(e).

Vos responsabilités : Vous serez le véritable chef d'orchestre de la cuisine, pilotant l'ensemble de l'activité restauration en toute autonomie. En collaboration avec la direction de l'établissement, votre mission principale sera de proposer une cuisine de qualité, adaptée aux résidents, dans un cadre rassurant et organisé.

Vos tâches incluront l'élaboration de menus adaptés aux besoins nutritionnels des seniors, la production culinaire, ainsi que le management quotidien de la cuisine. Vous gérerez les commandes, les stocks, et les coûts matières, tout en encadrant et organisant l'équipe en cuisine. L'application stricte des normes HACCP et des procédures internes sera une de vos priorités, tout comme la participation à la qualité de service et à la satisfaction des résidents.

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

Détails du contrat : Contrat de 3 mois. Ce poste est à temps plein, avec une durée de travail de 35 heures par semaine.

Ne manquez pas cette occasion de faire partie d'une équipe dynamique et engagée!

Le profil recherché

Le poste de Chef de cuisine (h/f) requiert un candidat possédant une expertise remarquable dans plusieurs domaines clés. Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des techniques culinaires avancées, avec une capacité à innover et créer des menus exceptionnels. Une expérience significative en gestion d'équipe est essentielle, garantissant une coordination fluide en cuisine.

Les compétences en gestion des approvisionnements et en optimisation des coûts sont cruciales pour assurer une rentabilité optimale. La capacité à maintenir des normes élevées d'hygiène et de sécurité alimentaire est également primordiale.

Une attention particulière est accordée à la créativité et à la passion pour l'art culinaire, permettant de surprendre et ravir les clients. De plus, des compétences en communication sont indispensables pour collaborer efficacement avec l'ensemble du personnel et pour interagir avec les clients de manière professionnelle.

Enfin, le candidat doit être résilient et capable de travailler sous pression, tout en maintenant un niveau d'excellence constant dans toutes les préparations culinaires.