


Chef de cuisine (H/F)

49390 VERNANTES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 13/04/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual : Notre Engagement, Votre Chance

Chez Actual, nous croyons qu'être acteur de votre parcours professionnel, c'est « Faire du travail une chance ». Notre mission est de vous accompagner dans votre recherche d'emploi pour que cette chance se concrétise au travers de votre réussite professionnelle.

En rejoignant notre agence en tant que salarié intérimaire, vous bénéficiez de nombreux avantages concrets :

Un Livret Actual rémunéré à 12% d'intérêt annuel, un taux exceptionnel pour valoriser votre épargne.

L'application MyActual qui vous permet en toute simplicité de gérer vos candidatures, vos documents personnels, de recevoir et stocker vos contrats et bulletins de paie, et de gérer en autonomie votre livret et vos demandes d'acomptes (versement sous 24 à 48h)

Des avantages sociaux importants : une mutuelle, un comité d'entreprise, l'accès à tous les services du FASTT.

Le Chèque parrainage pour récompenser la mise en relation de votre réseau avec notre agence.

Dans le cadre de notre engagement pour l'égalité des chances, nous étudions, à compétences égales, toutes les candidatures, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Nous recherchons un Chef Cuisinier passionné par la gastronomie pour rejoindre notre équipe à Vernantes (49). Ce poste dans le secteur de la restauration collective vous offre une opportunité unique de mettre en valeur votre savoir-faire culinaire.

Vos missions :

Vous aurez la charge de l'élaboration des menus et de la préparation de repas frais et équilibrés. Vous gèrerez les commandes et les stocks tout en maîtrisant les coûts matières. Vous veillerez également à l'application rigoureuse des normes HACCP et animerez une petite équipe de cuisine.

Profil recherché :

Diplômé en cuisine, vous avez une expérience significative en restauration (traditionnelle ou collective). Vous êtes organisé, bon gestionnaire et possédez un excellent esprit d'équipe. Votre sensibilité pour l'approvisionnement local et de saison sera un atout précieux.

Pourquoi nous rejoindre ?

Profitez d'horaires stables pour un meilleur équilibre vie professionnelle/vie personnelle. Vous bénéficierez d'une autonomie dans l'élaboration des menus et travaillerez dans un équipement de cuisine moderne.

Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe dynamique et engagée !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Chef de cuisine (h/f), possédant une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans un rôle similaire, démontrant une capacité à gérer une cuisine avec excellence.

Il est essentiel que le candidat montre une expertise culinaire approfondie et une capacité à diriger une équipe tout en maintenant des standards élevés de qualité et de présentation.