

Chef de cuisine (H/F)

44000 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

L'agence Actual Nantes HRT collabore avec un spécialiste renommé de la restauration collective, intervenant dans les cantines scolaires, EHPAD, résidences pour seniors et restaurants d'entreprises, et qui emploie entre 10 et 249 personnes.

Le poste

Chef de cuisine (H/F) Opportunité passionnante à Nantes

Êtes-vous prêt(e) à gérer une cuisine avec l'expertise d'un chef d'orchestre ? Nous avons la mission parfaite pour vous !

Nous recherchons un Chef Gérant (H/F) pour rejoindre une équipe dynamique en restauration collective. Cette mission est une opportunité en intérim de 3 mois minimum avec une prise de poste rapide.

Votre quotidien :

Piloter la cuisine de A à Z : production, organisation, gestion

Encadrer et motiver votre équipe

Élaborer des menus équilibrés et de qualité

Gérer les commandes, les stocks et les coûts

Garantir le respect des normes HACCP

Assurer une prestation culinaire irréprochable auprès des convives

Votre profil :

Expérience réussie en restauration collective sur un poste similaire

Autonome, organisé(e) et capable de garder le cap même en plein service

Leadership naturel et bon relationnel

Professionnel(le), fiable et passionné(e) par votre métier

Les avantages du poste :

Mission intérim de 3 mois minimum

Environnement structuré et équipe en place

Poste à pourvoir rapidement

Si vous êtes prêt(e) à diriger votre équipe avec passion, envoyez nous votre candidature.
Nous nous occupons du reste !

Agence responsable : ACTUAL NANTES HRT

Le profil recherché

Le poste de Chef de cuisine (h/f) requiert un candidat possédant un ensemble de compétences variées et un niveau de maîtrise élevé. Le candidat doit démontrer une expertise en gestion de cuisine et en création de menus innovants. Une solide expérience en leadership d'équipe est essentielle pour assurer un environnement de travail collaboratif et motivant.

La capacité à maintenir des standards de qualité élevés est cruciale, tout comme l'aptitude à gérer efficacement les coûts des matières premières. Une compréhension approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour garantir la sécurité et le bien-être des clients.

Enfin, le candidat doit posséder une forte capacité d'adaptation et une passion pour l'innovation culinaire, afin de répondre aux attentes des clients et aux tendances du marché.