

Chef cuisinier (H/F)

03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual St Pourçain sur Sioule collabore avec une entreprise spécialisée restaurant bar traditionnel situé en bordure de la rivière Sioule, en plein cœur de Saint-Pourçain-sur-Sioule, dans le département de l'Allier (03). Il est réputé pour sa cuisine conviviale et traditionnelle avec une atmosphère détendue et familiale en terrasse au bord de l'eau.

Le poste

Offre d'emploi : Chef cuisinier (h/f)

Nous recherchons un cuisinier passionné et talentueux pour rejoindre notre équipe à partir de février.

Ce poste est basé à Saint-Pourçain-sur-Sioule (03500) en France.

Vous travaillerez à temps plein, soit 39 heures par semaine.

Cette opportunité est idéale pour ceux qui souhaitent développer leur expertise culinaire dans un environnement dynamique et stimulant.

Rejoignez nous pour contribuer à créer des expériences gastronomiques inoubliables.

Cette offre a été publiée par l'agence Agence Actual Saint-Pourçain/Sioule

Le profil recherché

Nous recherchons un individu avec une expertise en techniques culinaires avancées et une capacité à innover dans la création de menus raffinés.

Le candidat idéal doit posséder une expérience significative en gestion d'équipe et être en mesure de diriger et motiver le personnel de cuisine. Une connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire est également essentielle pour assurer la qualité et la conformité.

La maîtrise de la gestion des stocks et la capacité à optimiser les coûts sans compromettre la qualité sont des compétences clés. Nous valorisons également une communication efficace avec les fournisseurs et les membres de l'équipe pour garantir un fonctionnement harmonieux de la cuisine.

Enfin, le candidat doit faire preuve de créativité et de passion pour la gastronomie, avec un désir constant de se tenir au courant des tendances culinaires et d'améliorer continuellement ses compétences.