

Chef de cuisine (H/F)

44150 ANCENIS ST GEREON [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 Ancenis collabore avec un spécialiste de la restauration collective intervenant dans des cantines scolaires, EHPADs, résidences pour seniors et restaurants d'entreprises, employant entre 10 et 249 personnes.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique à Ancenis St Gereon (44150) en tant que Chef de Cuisine! Nous vous offrons un poste en CDI à temps plein, avec un rythme de travail incluant un week-end sur deux et les jours fériés.

Dans un cadre accueillant pour les personnes autonomes de plus de 60 ans, vous serez responsable de l'élaboration, de la gestion et de la préparation de 60 à 90 repas par jour, comprenant un service unique le midi avec un repas complet : entrée, plat, fromage, dessert.

Vos missions incluront :

- Coordonner l'équipe de cuisine et de service
- Élaborer des menus de qualité et négocier avec les fournisseurs
- Assurer le nettoyage et l'entretien de la cuisine
- Respecter et faire respecter les normes HACCP

Nous recherchons une personne avec de l'expérience en cuisine de collectivité et une connaissance du public âgé, ce qui constitue un atout majeur.

Qualités requises :

- Adaptabilité
- Esprit d'équipe
- Autonomie

- Sens de l'organisation
- Proactivité et réactivité
- Intérêt pour le public accueilli

Compétences :

- Élaborer un menu équilibré
- Gérer les commandes fournisseurs
- Contrôler les DLC et veiller à la qualité du stockage
- Respecter les normes HACCP
- Mettre en fonction et entretenir les équipements de cuisine
- Réaliser la mise en place de l'organisation de travail
- Éplucher les légumes et les fruits

Agence responsable de l'offre : Nous vous garantissons un environnement de travail stimulant et convivial.

Ne manquez pas cette opportunité de donner un sens à votre carrière tout en apportant du bonheur aux autres!

Le profil recherché

Profil du Candidat Recherché pour le Poste d'Employé de Restauration (h/f) :

Nous recherchons un candidat ayant une forte capacité à travailler en équipe et qui démontre une excellente compétence en service à la clientèle. Une attention particulière aux détails est essentielle pour garantir une expérience client optimale.

Le candidat idéal doit avoir une maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une expérience préalable dans le secteur de la restauration est un atout considérable.

Des compétences en gestion du temps et une capacité à travailler efficacement sous pression sont requises pour ce poste. Le candidat doit également être flexible et prêt à s'adapter à des horaires variables.

Enfin, un esprit d'initiative et une attitude proactive sont valorisés pour contribuer positivement à l'équipe et au bon fonctionnement de l'établissement.