

Chef cuisinier (H/F)

24260 LE BUGUE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 7 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence de travail temporaire Profil Périgueux est spécialisée dans le recrutement et le placement de personnel pour des missions temporaires. Elle propose des solutions flexibles aux entreprises en quête de travailleurs qualifiés tout en offrant aux candidats des opportunités variées dans différents secteurs. L'agence valorise la réactivité, l'adaptabilité et l'expertise pour répondre efficacement aux besoins du marché de l'emploi.

Le poste

La ferme du Bournat recherche un chef cuisinier(H/F) pour compléter son équipe pour la saison estivale. Poste à pourvoir dès maintenant jusqu'à Septembre 2026. Poste à 39 Heures par semaine- Horaires : de 8h30 à 16h30.Des extras pour juillet et août sur les nocturnes : 20 dates dans la saison de 18h à minuit . Élaborer et renouveler les menus en valorisant des produits frais et de saison Superviser l'ensemble de la cuisine et encadrer l'équipe Garantir la qualité des plats et le respect des normes d'hygiène (HACCP) Gérer les commandes, les stocks et les coûts matières Assurer un service fluide et efficace, même en période d'affluence

Le profil recherché

- Expérience confirmée en tant que Chef ou Sous-chef
- Créativité
- Sens de l'organisation et leadership
- Capacité à travailler sous pression
- Esprit d'équipe et passion pour la gastronomie
- Formation en cuisine appréciée