

Chef de cuisine versaille 78 (H/F)

75016 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence ACTUAL RESTAURATION située à Cergy fait partie d'un réseau de 600 agences, avec 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, employant 3550 collaborateurs.

Le poste

On cherche un Chef de cuisine créatif et motivé pour rejoindre notre team à Versailles (78).

Au menu :

Préparer les plats du jour (préparations froides et chaudes),

Assurer le nettoyage et le rangement du matériel et des locaux,

Veiller à la propreté des frigos et à leur organisation,

Réceptionner la marchandise.

Conditions :

Temps plein 35 heures par semaine,

Si la cuisine vous passionne et que vous aimez relever des défis dans une ambiance dynamique, on veut vous rencontrer !

Agence de recrutement : votre réussite, c'est notre plat signature.

Le profil recherché

Le poste de Chef de cuisine Versailles (h/f) requiert un candidat possédant des compétences exceptionnelles en gestion culinaire et en leadership. Le candidat idéal doit avoir une expertise en cuisine française traditionnelle et être capable de créer des menus innovants tout en respectant les standards élevés de qualité et d'hygiène.

Il est essentiel que le candidat ait une expérience confirmée en tant que chef de cuisine dans un établissement de renom. Une forte capacité à diriger et à motiver une équipe est cruciale pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine.

Nous recherchons un professionnel doté d'un sens aigu de la créativité et d'une passion pour la gastronomie. La maîtrise des techniques culinaires avancées et la capacité à gérer les approvisionnements et le budget de la cuisine sont également indispensables.

Enfin, le candidat doit posséder d'excellentes compétences en communication et être capable de travailler sous pression tout en maintenant une ambiance de travail positive et productive.