

Chef de cuisine (H/F)

42390 VILLARS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 3600 / Mois

L'entreprise

ACTUAL Grenoble Gambetta, agence spécialisée dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recrute pour ses clients basés à Villars un(e) Chef(fe) de cuisine (H/F) en CDI.

Notre client ?

Une restauration traditionnelle moderne, où la qualité est au rendez-vous mais sans oublier le plaisir de travailler ensemble.

- Un établissement intégré à un groupe structuré et reconnu
- Une exigence forte sur la qualité, le service et l'expérience client
- Mais surtout une équipe dynamique où chacun a son rôle à jouer

Ici, on ne cherche pas juste un Chef. On cherche un(e) leader de cuisine, capable de faire tourner un service tout en gardant une bonne ambiance.

Le rythme est soutenu, les services sont vivants, et le travail d'équipe est essentiel.

Envie de prendre les commandes ?

Envoyez votre CV + vos disponibilités (poste à pourvoir immédiatement)

Le poste

Missions :

Sous la responsabilité du Directeur de restaurant, vous êtes le/la pilier de la cuisine.

- Vous encadrez votre équipe
- Vous participez activement au service
- Vous pilotez l'activité (organisation, qualité, coûts, hygiène).

Tâches :

- Manager et coordonner l'équipe cuisine
- Anticiper, structurer, répartir efficacement les tâches
- Participer à la production et à l'envoi; Suivre les objectifs
- Gérer les matières premières
- Garantir les normes d'hygiène et de traçabilité

Conditions et exigences

- **Contrat** : CDI
- **Temps de travail** : 35h/semaine
- **Salaire** : 3 600€ brut/mois
- **Horaires** : Travail en coupure et/ou en continu (amplitude indicative 7h à 2h selon activité)
- **Planning** : 5 jours travaillés / 2 jours de repos

3 soirées obligatoires (dont vendredi et samedi)

- **Avantages** : Primes + repas + mutuelle prise en charge à 50 %
- **Mobilité** : Déplacements possibles en Auvergne-Rhône-Alpes
- **Expérience** : 3 ans minimum

Le profil recherché

- Expérience minimum de 3 ans en cuisine
- Capacité à manager une équipe et tenir un service
- Bonne maîtrise des techniques culinaires
- Solides compétences en production et organisation
- À l'aise en coup de feu (gestion du stress)
- Capacité à travailler en équipe et en autonomie
- Rigueur, rapidité et sens du détail
- Maîtrise des normes HACCP