

Chef de cuisine (H/F)

44390 SAFFRE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 27/04/2026

 Durée : 46 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual Nantes HRT est un acteur dans le secteur des services de restauration, avec une large présence à travers ses 600 agences, soutenue par 3550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : Chef de Cuisine (H/F)

Vous avez une passion pour la cuisine, le partage et les produits simples mais délicieux ? Vous aimez voir vos assiettes revenir vides ? Cette mission est faite pour vous !

Nous recrutons un Chef de Cuisine (H/F) pour une petite structure scolaire où la qualité, l'organisation et la bonne humeur sont primordiales.

Votre mission :

Élaboration de repas pour un établissement scolaire. Gestion de la cuisine, des commandes et des stocks. Respect des normes HACCP. Travail autonome dans une structure à taille humaine.

Conditions :

Du lundi au vendredi (vos week-ends sont sacrés). Du 27 avril au 3 juillet. 13 € / heure + avantages intérim. Environnement de travail agréable, équipe conviviale.

Profil recherché :

Expérience en cuisine collective ou traditionnelle. Autonome, organisé, professionnel. Aime cuisiner pour un public scolaire (et sait que les pâtes sont parfois les vraies stars du menu).

Date de début : 27 avril 2026

Date de fin : 3 juillet 2026

Temps plein : 35 H/Semaine

Cette offre est publiée par l'agence ACTUALNANTESHRT, votre partenaire de confiance pour les opportunités culinaires.

Le profil recherché

Nous recherchons un Chef de cuisine (h/f) possédant des compétences exceptionnelles et une expertise culinaire. Le candidat doit maîtriser les techniques suivantes :

Créativité culinaire : Capacité à innover et à créer des menus uniques qui impressionneront notre clientèle.

Gestion d'équipe : Aisance dans la coordination et la motivation d'une brigade de cuisine pour garantir une performance optimale.

Hygiène et sécurité alimentaire : Connaissances approfondies des normes de sécurité et d'hygiène pour maintenir un environnement de cuisine irréprochable.

Gestion des coûts : Compétence avérée dans l'optimisation des ressources et le contrôle des budgets alimentaires.

Ce poste exige un niveau de proficient dans chacune de ces compétences pour répondre aux standards de notre établissement et offrir une expérience culinaire exceptionnelle à nos clients.