


# Chef de cuisine (H/F)

26200 MONTELMAR [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 13/04/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.3 / Heure

## L'entreprise

Etablissement de restauration collective situé à Montélimar produisant entre 90 et 120 couverts par service.

## Le poste

Envie de cuisiner dans un cadre structuré, avec des horaires stables ? On recrute.

L'agence ACTUAL Montélimar recherche pour son client un CHEF DE CUISINE H/F au sein d'un établissement de restauration collective.

Vos missions :

- organiser et gérer l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas.
- diriger l'équipe de cuisine et participer à la formation du personnel de cuisine.
- assurer l'approvisionnement (gestion des stocks) et la fabrication (quantité, qualité et coûts)
- coordonner les activités, la présentation et la distribution pour assurer la fluidité du service
- s'assurer du respect des normes d'hygiène, de sécurité et commerciales (calibrage, contrat et marketing) pour garantir la sécurité alimentaire des convives et le respect du contrat.

Poste à pourvoir idéalement à partir du 13/04 et pour plusieurs mois.

Horaires : 7h - 14h30 Travail 1 Week end sur 2 Poste à temps plein 35h Rémunération : 13.46€ + repas sur place + 10% IFM + 10% ICCP

Les avantages ACTUAL :

Chez ACTUAL vous pouvez bénéficier d'un CET (compte épargne temps) sur lequel vous pouvez épargner vos indemnités de fin de mission ainsi que vos congés payés. Ce dernier vous permet de gagner 12% par an sur le montant épargné : le taux le plus haut du marché. Ce CET est comme un deuxième compte en banque, vous serez en totale autonomie dessus grâce à l'application mobile. Vous gérez vous-même vos épargnes et vos virements !

ACTUAL vous accompagne également avec le FASTT : aide aux logements, crédits, véhicules, garde d'enfants, mutuelle...

Chez ACTUAL vous pouvez aussi parrainer votre entourage, et gagner 70€ par filleul. \*(voir conditions avec votre agence).

## Le profil recherché

Vous justifiez d'une expérience réussie à un poste similaire (établissement de santé ou scolaire...) et maîtrisez les process d'hygiène et de traçabilité. Vous êtes organisé(e) et rigoureux(se). Vous êtes idéalement issu(e) d'une formation type CAP CUISINE ou équivalent.