

Chef de cuisine (F/H)

14000 CAEN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Notre client est un hôtel restaurant

Le poste

Actual recrute pour son client une ou un Chef de cuisine.

Missions principales : Vous êtes responsable de l'organisation et du bon fonctionnement de la cuisine. Encadrement, planification, coordonne et contrôle l'ensemble de l'activité culinaire dans le respect des standards de qualité, d'hygiène et de sécurité. Vous contribuez activement à l'identité gastronomique et à la réputation de l'établissement. Responsabilités Management & Organisation Participer activement à la production, encadrer et motiver l'équipe de cuisine. Établir les plannings, gérer les absences et répartir les tâches. Élaborer la carte et les menus en concertation avec la Direction. Passer les commandes et assurer la gestion des stocks. Réaliser les inventaires mensuels et suivre les ratios. Négocier avec les fournisseurs et veiller à la qualité des matières premières. Poste de 09h-14h30 et 18h30-22h00 / 2 jours de repos consécutifs par semaine mais travail tous les weekend

Le profil recherché

Vous possédez une expérience similaire Salaire en fonction de votre profil Poste de 09h-14h30 et 18h30-22h00 / 2 jours de repos consécutifs par semaine mais travail tous les weekend