

Chef de cuisine expérimenté (F/H)

74370 ARGONAY [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI
 Dès que possible

 Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, une entreprise de taille intermédiaire, est spécialisée dans la restauration collective haut de gamme, collaborant avec l'agence Actual Annecy.

Le poste

Poste de Chef de Cuisine (H/F) à Argonay (74370)

Rejoignez notre petite communauté de cuisinants passionnés. Nous recherchons un chef de cuisine dynamique et créatif pour enrichir notre équipe. Ce poste est une opportunité unique pour ceux qui souhaitent s'épanouir dans un environnement stimulant et convivial.

Type de Contrat : CDI

Date de Début : 21 avril 2026

Temps Partiel : Non

Heures : 35 heures par semaine

Si vous êtes intéressé par ce poste, n'hésitez pas à contacter l'agence responsable de cette offre pour plus de détails. Nous avons hâte de vous rencontrer et de partager notre passion pour la cuisine avec vous.

Le profil recherché

Pour le poste de Chef de cuisine (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences exceptionnelles et un niveau de maîtrise élevé dans plusieurs domaines clés.

Cuisine Créative : Le candidat doit démontrer une capacité à innover et à créer des plats uniques qui captivent les clients.

Gestion de Brigade : Une solide expérience dans la gestion d'une équipe de cuisine est indispensable pour assurer un service fluide et efficace.

Hygiène et Sécurité Alimentaire : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est nécessaire pour garantir la qualité et la sécurité des plats servis.

Approvisionnement et Gestion des Stocks : Le candidat doit être capable de gérer l'inventaire et les commandes de manière efficace pour éviter les pertes et optimiser les coûts.

Communication : Des compétences en communication sont essentielles pour collaborer avec l'équipe et assurer un environnement de travail harmonieux.

Nous recherchons un candidat passionné par l'art culinaire, capable de diriger avec leadership et innovation.