

Chef de cuisine (F/H)

83440 SEILLANS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

Ce centre de soins de longue durée accueille les seniors autonomes ainsi que ceux nécessitant un accompagnement assidu, offrant à la fois des chambres individuelles et des studios.

Le poste

Votre agence d'emploi ACTUAL de Callian recrute un chef de cuisine en collectivité (H/F) sur le secteur du pays de Fayence. Vos responsabilités:- Élaborer les menus en respectant les standards de qualité et d'originalité

- Superviser la préparation des plats, garantir leur présentation et leur saveur
- Assurer la gestion quotidienne de la cuisine, y compris l'organisation du travail et la gestion des stocks
- Veiller au respect strict des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire
- Encadrer, former et motiver l'équipe de cuisine pour maintenir un haut niveau de performance
- Gérer le service en cuisine, coordonner avec le personnel de service pour assurer une fluidité optimale
- Contrôler la qualité des produits utilisés et optimiser les coûts tout en maintenant la qualité culinaire
- Participer activement à l'innovation culinaire et à l'amélioration continue des processus
- Réception, contrôle et rangement des livraisons

Poste à pourvoir dès que possible, rémunération de 17.49€ brut/ heure + 238€ brut/ mois de CIP. Horaire du lundi au vendredi 35h/ semaine.

Le profil recherché

Vous maîtrisez parfaitement les règles HACCP et mesures à respecter en cuisine.

Une expérience préalable en collectivité est demandé.

Vous faites preuve d'un leadership naturel.

Votre capacité à innover tout en respectant les standards est essentielle pour réussir dans ce poste.

Rigueur, créativité et sens du détail seront vos meilleurs atouts pour évoluer avec succès dans cette fonction.