

# Chef de cuisine (F/H)

17000 LA ROCHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 13.62 / Heure

## L'entreprise

Votre agence **Actual La Rochelle** recherche pour l'un de ses clients un **Chef de cuisine (H/F) à La Rochelle.**

Découvrez cette entreprise, spécialiste de la restauration collective comptant près de 3000 établissements, accompagnée par notre agence de **La Rochelle.**

Travailler pour **ACTUAL**, c'est bénéficier de nombreux avantages et d'un(e) conseiller(e) qui vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel, Nasly, Simon et Barbara sont à votre écoute.

## Le poste

**Vos tâches au poste de Chef de cuisine (H/F) :**

- Approvisionnement et gestion de stocks
- Production culinaire
- Gestion de la production culinaire
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Contribuer à gérer l'exploitation de l'établissement
- Pas de management

**Taux horaire :** 13.62€/H

**Contrat : Possibilité de débiter en intérim ou en CDI**

**Horaires de travail :**

- Semaine 1

Lundi : 8h15 / 20h15 pause journalière 2h15

Mardi mercredi jeudi repos

Vendredi samedi dimanche 8h15/20h15

- Semaine 2

Lundi repos Mardi mercredi jeudi 8h15 / 20h15

Vendredi samedi dimanche repos

### **Vos avantages Actual :**

- CSE, chèque parrainage, chèque fidélité
- EPI de qualité
- Mutuelle
- Livret Actual compte épargne temps rémunéré à 12%
- IFM 10% + ICCP 10%
- De nombreuses aides et services dédiés (garde d'enfants, logement, déplacement...)

### **Le profil recherché**

Vous êtes titulaire d'un diplôme niveau CAP/BEP à Bac (Bac professionnel, technologique, ...) en cuisine et avez de l'expérience sur ce poste ?

Vous êtes rigoureux, minutieux et aimez le travail d'équipe ? Ce poste est fait pour vous !

**Maintenant à vous de jouer, envoyez nous votre candidature et construisons ensemble votre travail !**