

# Chef de cuisine (F/H)

59270 BAILLEUL [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 90 jours

## L'entreprise

Cette entreprise, experte en services de restauration, collabore avec l'agence Actual Hazebrouck, qui fait partie d'un réseau de 600 agences et emploie 3550 collaborateurs.

## Le poste

[RECRUTEMENT] Chefs de Cuisine (H/F) Missions Estivales (59) Vous êtes un pro des fourneaux, autonome et organisé ? Vous cherchez une mission estivale avec des horaires en or (pas de coupure, pas de week-end) ? Nous avons ce qu'il vous faut !

Pour le compte de notre client, nous recherchons 2 Chefs de Cuisine (H/F) pour assurer la gestion complète de deux structures locales durant la période d'été.

Les Postes et Périodes à pourvoir :

**Poste 1 : Secteur BAILLEUL (1 profil recherché)** Mission à réaliser en deux temps :

- Période 1 : Du lundi 6 juillet au vendredi 17 juillet
- Période 2 : Du lundi 3 août au vendredi 7 août

**Poste 2 : Secteur MERVILLE (1 profil recherché)** Mission en bloc complet :

- Période : Du lundi 10 août au samedi 22 août

## Des horaires parfaits pour votre équilibre :

- Planning : Du Lundi au Vendredi de 7h à 15h

Vos missions principales : Véritable patron de votre espace de travail, vous assurez l'autonomie de la cuisine :

- Cuisiner : Assurer la production de repas savoureux, de qualité et en quantité suffisante selon les effectifs.
- Gérer : Assurer la gestion quotidienne de la cuisine (gestion des stocks, respect strict des normes HACCP, traçabilité et maîtrise de la chaîne du froid).

Ce que nous offrons :

- Rémunération attractive selon profil et expérience.
- Un cadre de travail structuré avec des horaires stables.
- Avantages de l'intérim

## **Le profil recherché**

Le profil idéal :

- Vous possédez une expérience réussie sur un poste similaire (Chef de cuisine, Second de cuisine évolué).
- Vous maîtrisez parfaitement les techniques culinaires et les règles d'hygiène en restauration.
- Vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur, votre sens de l'organisation et votre capacité à travailler en totale autonomie.