

Chef(fe) secteur cuisines pro (F/H)

64390 ST GLADIE ARRIVE MUNEIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)



24/06/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Talent est le spécialiste européen en Acquisition et Évaluation de talents d'Actual group, **5e acteur de l'emploi et du travail en France.**

Depuis plus de **20 ans** et au travers de nos **22 bureaux**, nos consultants experts par métiers (Commerciaux, Ingénierie, IT/Digital, Support) accompagnent entreprises et candidats avec des modalités contractuelles sur mesure : **CDI, CDD, Intérim, Freelance, Management de transition, Prestation de services, Alternance et stages.**

Le poste

Pour le compte de notre client, une **entreprise spécialisée** dans le domaine du **génie thermique et des installations de grande cuisine**, nous recherchons **un(e) Chef de Secteur Cuisines Professionnelles (F/H)** pour piloter, développer et manager l'activité sur son secteur.

Votre Mission & Tâches principales

Sous la responsabilité du/de la Responsable de service, vous prendrez en charge le développement commercial, le pilotage technique, le suivi financier et la relation client sur votre secteur.

Vos tâches s'articuleront autour de 4 axes majeurs :

- Développement commercial & Prospection : **Promouvoir l'image** et les produits de la société auprès des clients et prospects. Vous prospectez de nouveaux projets de création ou réfection de **cuisines professionnelles** (travaux de gré à gré, pièces détachées) et commercialisez les contrats de maintenance associés.
- Analyse technique & Chiffrage : Analyser les **besoins des clients**, proposer des **solutions adaptées**, réaliser le dimensionnement des installations, **les métrés** et contrôler les plans d'implantation et d'exécution.
- Gestion de projets & Suivi de chantiers : Assurer la préparation et le **suivi technique des chantiers**, assister à la mise en service, superviser la réalisation des **dossiers des ouvrages exécutés** (DOE) et manager l'équipe technique interne affectée aux projets (techniciens/techniciennes travaux et SAV).
- Suivi financier & Qualité : Garantir la **rentabilité des chantiers**, gérer la **relation client globale**, animer les **formations techniques** auprès des utilisateurs et utilisatrices et traiter les éventuels litiges ou impayés.

Le profil recherché

Profil recherché & Compétences

Formation : Niveau Bac+2 à Bac+5 (type BTS FEE/FED, DUT Génie thermique, Licence pro ou Ingénieur(e) en génie climatique/thermique ou équivalent).

Compétences techniques : Connaissances approfondies en équipements de cuisines professionnelles , maîtrise des règles de sécurité/hygiène applicables , et compétences solides en chiffrage et métrés.

Qualités personnelles : Fort sens du service client , rigueur, autonomie , réactivité et capacités managériales affirmées.

Rémunération & avantages: 40k€ + variable, chèques cadeaux, intéressement, participation, plan épargne entreprise...

Horaires : 39h/semaine (base 8h-12h / 14h-18h, fin à 17h le vendredi , ou horaires aménageables / variables sur chantier). Déplacements réguliers chez les clients (grands déplacements possibles).

Équipements fournis : Véhicule , PC portable , tablette , téléphone , outillage et EPI complets.

*****Vous êtes autonome, technique et possédez une forte fibre commerciale ? Ce poste complet alliant terrain, gestion et management est fait pour vous. Postulez dès maintenant ou contactez-nous pour en discuter !*****