

Sous chef de cuisine (F/H)


75008 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 15 jours

L'entreprise

Actual Experts Luxe Hospitalité, spécialiste du recrutement et de l'intérim dans l'hospitalité haut de gamme, recherche des **Sous-Chefs de cuisine H/F** pour intervenir dans des palaces, hôtels 4* et 5*, restaurants prestigieux, clubs privés et grands événements traiteurs sur Paris et proche couronne.

Le poste

Dans le cadre de **missions au sein d'établissements et d'événements d'exception** (palaces parisiens, tables gastronomiques, clubs privés ou réceptions de traiteurs de prestige), nous recherchons **un(e) Sous-Chef de cuisine expérimenté(e)**. Véritable bras droit du Chef de cuisine, vous êtes le co-pilote de la brigade. Vous orchestrez la production, supervisez le bon déroulement des services et garantissez l'excellence des prestations, que ce soit pour des tables gastronomiques intimistes ou pour des événements de grande envergure.

Vos missions :

- **Seconder le Chef dans l'encadrement, l'organisation et l'animation de l'ensemble de la brigade (briefings, plannings, envois)**
- **Superviser et contrôler la préparation et le dressage des plats avec rigueur, précision et élégance, en veillant au respect strict de l'identité culinaire de l'établissement**
- S'adapter aux exigences spécifiques de chaque environnement (rythme intense du traiteur, excellence du palace, confidentialité du club privé)
- Former, fédérer et motiver les chefs de partie, commis et apprentis, en transmettant l'amour du produit et du geste juste
- **Garantir l'application et le respect strict des normes d'hygiène (HACCP), de sécurité et de traçabilité alimentaire**
- Gérer les approvisionnements, optimiser les stocks, contrôler les coûts matières (food cost) et la qualité des marchandises à réception
- **Assurer une parfaite liaison et communication entre la cuisine, la direction et les équipes de la salle**

Le profil recherché

- **Expérience confirmée exigée en tant que Sous-Chef ou Chef de Partie senior prêt à passer un cap, dans des établissements haut de gamme (palaces, maisons étoilées, traiteurs de luxe ou hôtellerie 4/5*)**
- **Technicité culinaire irréprochable, créativité maîtrisée et capacité à piloter des envois à fort enjeu et grand volume**
- Grande polyvalence, agilité managériale et capacité d'adaptation rapide à des brigades et des environnements de travail variés
- **Rigueur absolue, sens aigu de l'organisation et souci du détail permanent**
- **Leadership naturel, bienveillant, esprit d'équipe et sens de la transmission**
- Excellente gestion du stress et capacité à prendre des décisions rapides et efficaces lors des coups de feu

Pourquoi nous rejoindre ?

Rejoindre **Actual Experts Luxe & Hospitalité**, c'est intégrer un réseau d'excellence et accéder à des missions valorisantes au sein des plus belles maisons et des événements les plus prestigieux de la capitale.

Nous étudierons votre profil avec la plus grande attention.