


## Cuisinier (H/F)

44800 ST HERBLAIN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



 27/07/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Groupe de restaurant Bistro chic, travaillant les produits frais et de saison - Cuisine authentique - leurs valeurs sont passion et enthousiasme

### Le poste

Vous aimez quand ça crépite en cuisine, que le service s'accélère et que chaque assiette qui sort est une petite fierté ? Alors, lisez la suite

Notre client, un restaurant reconnu situé à Saint-Herblain, recherche son futur Cuisinier (H/F) en CDI pour renforcer sa brigade.

Si vous aimez travailler des produits de qualité, évoluer dans une équipe soudée et participer à une cuisine soignée, cette opportunité est faite pour vous.

Vos missions Réaliser les préparations culinaires dans le respect des fiches techniques. Assurer les cuissons, le dressage et l'envoi des plats. Participer à la mise en place avant les services. Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Garantir la qualité et la régularité des assiettes. Travailler en étroite collaboration avec l'ensemble de la brigade.

Les conditions CDI Restaurant situé à Saint-Herblain Horaires en coupure 2,5 jours de repos par semaine, dont le dimanche Salaire selon votre profil et votre expérience Une cuisine bien équipée, une équipe dynamique et un environnement où votre savoir-faire sera pleinement valorisé...

Pourquoi rejoindre cette aventure ?

Parce qu'une bonne cuisine, c'est avant tout une équipe qui partage la même passion. Ici, votre talent ne restera pas derrière les fourneaux : il sera reconnu, apprécié et encouragé.

Vous avez le goût du travail bien fait et l'envie de relever un nouveau défi ?

N'attendez plus ! Envoyez-nous votre CV et venez mettre votre savoir-faire au service d'une belle adresse.

### Le profil recherché

Le profil recherché Vous êtes cuisinier(ère) de formation ou justifiez d'une première expérience réussie. Vous êtes passionné(e) par votre métier et aimez le travail bien fait. Vous savez gérer le rythme des services sans perdre votre exigence. Vous êtes organisé(e), rigoureux(se) et appréciez le travail en équipe. Vous avez envie de vous investir durablement dans un établissement de qualité.