

Chef de cuisine (F/H)

17000 La Rochelle [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 14.13 / 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, 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
- Management d'une équipe de 12 collaborateurs

Taux horaire : 14,13/H minimum

Contrat 35h

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 !