

Chef de cuisine (F/H)

49390 La Breille Les Pins [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 28 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual : Notre Engagement, Votre Chance

Chez Actual, nous croyons qu'être acteur de votre parcours professionnel, c'est « Faire du travail une chance ». Notre mission est de vous accompagner dans votre recherche d'emploi pour que cette chance se concrétise au travers de votre réussite professionnelle.

En rejoignant notre agence en tant que salarié intérimaire, vous bénéficiez de nombreux avantages concrets :

Un Livret Actual rémunéré à 12% d'intérêt annuel, un taux exceptionnel pour valoriser votre épargne.

L'application MyActual qui vous permet en toute simplicité de gérer vos candidatures, vos documents personnels, de recevoir et stocker vos contrats et bulletins de paie, et de gérer en autonomie votre livret et vos demandes d'acomptes (versement sous 24 à 48h)

Des avantages sociaux importants : une mutuelle, un comité d'entreprise, l'accès à tous les services du FASTT.

Le Chèque parrainage pour récompenser la mise en relation de votre réseau avec notre agence.

Dans le cadre de notre engagement pour l'égalité des chances, nous étudions, à compétences égales, toutes les candidatures, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Titre : Chef de cuisine (h/f)

Type de poste : Poste

Lieu : LA BREILLE LES PINS 49390 FR

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Chef de Cuisine en collectivité, un rôle clé où votre passion culinaire rencontre une gestion rigoureuse et des enjeux de santé publique.

Principales responsabilités :

Pilotage de la production : Supervisez la préparation quotidienne des repas pour divers publics en garantissant une qualité constante.

Expertise hygiène et sécurité : Devenez le garant des normes HACCP, en assurant traçabilité et sécurité alimentaire pour protéger les convives les plus fragiles.

Gestion de précision : Élaborer des menus, gérer les stocks et optimiser les coûts pour respecter des budgets serrés est votre spécialité.

Management humain : Encadrez et formez une équipe de cuisine, en assurant cohésion et respect des plannings.

Engagement nutritionnel : Travaillez sur l'équilibre alimentaire et l'adaptation des textures pour jouer un rôle social et de santé essentiel.

Durée du contrat : 28 jours

Date de début : 23 mars 2026

Date de fin : 30 avril 2026

Temps de travail : 35 heures par semaine, horaires stables.

Ce poste est une opportunité unique pour ceux qui souhaitent allier passion culinaire et impact social. Rejoignez-nous et faites la différence !

Le profil recherché

Nous recherchons un Chef de cuisine (h/f) avec un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP. Le candidat idéal doit posséder une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans un poste similaire.

Les compétences clés requises incluent :

Créativité culinaire : Capacité à concevoir et à exécuter des menus innovants qui respectent les standards de qualité de l'établissement.

Gestion d'équipe : Aptitude à diriger et motiver une brigade de cuisine tout en assurant un environnement de travail harmonieux.

Maîtrise des techniques culinaires : Expertise dans les techniques de cuisson, de préparation et de présentation des plats.

Gestion des approvisionnements : Compétence dans la gestion des stocks et des commandes pour optimiser les coûts sans compromettre la qualité.

Respect des normes d'hygiène : Engagement à respecter et à faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Si vous possédez ces compétences et êtes passionné par l'art culinaire, nous serions ravis de recevoir votre candidature.