

Chef de cuisine (F/H)

44560 CORSEPT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 01/09/2026

 Durée : 4 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Chez **ACTUAL**, nous mettons chaque individu au centre de nos préoccupations, connectant les talents aux opportunités pour des emplois passionnants. Notre approche favorise un environnement de travail inclusif et bienveillant, soutenant la croissance professionnelle de nos collaborateurs. Nous offrons des avantages exclusifs, dont **un livret d'épargne à 12% par an**, et nous sommes bien plus qu'une entreprise de recrutement - Nous sommes des facilitateurs de rêves, des créateurs de carrières.

Le poste

Vous êtes passionné(e) par la gastronomie et le management ?

L'agence Actual est ravie de vous proposer une opportunité en tant que Chef de cuisine (h/f) à **Saint-Michel-Chef-Chef**.

Dans le cadre d'un contrat débutant à la rentrée, vous rejoindrez une équipe dynamique pour un poste à temps plein du Lundi au Vendredi de 7h à 15h.

Vos missions principales :

Au quotidien, vous aurez pour rôle de manager une équipe de 5/7 personnes motivée afin d'assurer un service de qualité. Vous serez en charge de la gestion et de la préparation de repas variés (plats chauds et froids) en respectant les standards de l'établissement. Enfin, vous participerez activement à la gestion des commandes fournisseurs en travaillant en binôme pour optimiser vos stocks et garantir la fraîcheur de vos produits.

Si vous souhaitez mettre votre savoir-faire culinaire et vos compétences en gestion au service d'une équipe soudée, contactez-nous dès maintenant !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Chef de cuisine (h/f), nous recherchons un(e) professionnel(elle) passionné(e) possédant :

- Une expérience de 5 ans minimum en cuisine. *Une expérience en restauration collective est fortement appréciée.*
- Une excellente maîtrise des techniques culinaires.
- Une rigueur exemplaire en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- La volonté de transmettre votre savoir-faire et d'innover au quotidien.