

Chef de cuisine (F/H)

44360 ST ETIENNE DE MONTLUC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 18/09/2026

 Durée : 73 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, expert en restauration collective sous contrat, s'appuie sur l'expertise d'Actual, un réseau national fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner ses projets de développement et ses besoins en recrutement.

Le poste

Vous recherchez une mission longue, un planning stable et un poste où votre expertise culinaire peut réellement faire la différence ? L'agence ACTUAL Nantes HRT a le plaisir de vous proposer une opportunité en or !

Pour l'un de nos clients basé à ST ETIENNE DE MONTLUC, nous recrutons un Chef de cuisine (h/f) dans le cadre d'une mission d'intérim de longue durée.

VOTRE QUOTIDIEN :

Vous bénéficierez d'un planning organisé selon un roulement de deux semaines, vous offrant une visibilité claire sur votre temps de travail. La mission débute le 18 septembre 2026 et se poursuivra jusqu'au 31 décembre 2026.

VOTRE PROFIL :

Nous recherchons une personne sérieuse, passionnée et impliquée. Si vous avez l'envie de vous investir sur la durée et que vous possédez idéalement une expérience préalable en cuisine, votre profil nous intéresse tout particulièrement.

POURQUOI REJOINDRE L'AVENTURE ACTUAL ?

En rejoignant nos équipes, vous profitez d'un accompagnement personnalisé tout au long de votre mission. En plus de votre rémunération, vous bénéficiez de 10 % d'indemnités de fin de mission, de 10 % d'indemnités compensatrices de congés payés, d'un CET à 12 % et des nombreux avantages de notre CSE ACTUAL.

VOUS SOUHAITEZ POSTULER ?

Si vous êtes prêt(e) à relever ce défi et à intégrer une équipe à votre écoute, n'attendez plus ! Envoyez-nous votre CV ou contactez directement votre agence ACTUAL Nantes HRT pour échanger sur ce poste.

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Chef de cuisine (h/f), nous recherchons un professionnel passionné, doté d'une solide expérience confirmée en gestion de brigade et en élaboration de menus créatifs.

Le candidat doit maîtriser parfaitement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) et posséder une excellente capacité d'organisation pour orchestrer le service avec efficacité.

Nous attendons un profil rigoureux, créatif et fédérateur, capable de garantir la qualité constante des prestations culinaires tout en assurant une gestion optimisée des coûts matières et des stocks.

Une formation diplômante en hôtellerie-restauration, de type CAP, BEP ou Bac Pro Cuisine, est vivement souhaitée pour relever les défis de ce poste à haute responsabilité.