

Chef de cuisine (F/H)

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

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 28/09/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé dans la restauration de type rapide, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, comptant 3550 collaborateurs, pour accompagner son développement et recruter ses futurs talents.

Le poste

Vous êtes un passionné de cuisine traditionnelle, rigoureux et adepte du travail bien fait ? Actual Nantes HRT vous propose une opportunité idéale pour concilier vie professionnelle et personnelle.

Nous recherchons un Chef de cuisine (H/F) pour un restaurant d'entreprise situé à Saint-Herblain (44800), dans le cadre d'une mission d'intérim de longue durée.

Vos missions : Vous serez aux commandes de la cuisine pour assurer la préparation des repas, organiser la production, gérer le service quotidien et garantir le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité.

Pourquoi choisir ce poste ? Pas de coupure, pas de service du soir, et une organisation optimale : vous cuisinez la journée et profitez de vos soirées.

Conditions de travail : Prise de poste le 28 septembre pour une durée de 3 mois. Travail du lundi au vendredi, de 7h30 à 15h30, sur une base de 37h30 par semaine. Rémunération : 2 500 euros brut mensuel.

Profil recherché : Nous recherchons avant tout un(e) professionnel(le) doté(e) d'une solide expérience en cuisine traditionnelle, faisant preuve d'une grande autonomie et d'un excellent sens de l'organisation.

Les avantages de l'intérim chez Actual : Profitez de 10 % d'indemnités de fin de mission (IFM) et 10 % d'indemnités compensatrices de congés payés (ICCP). Vous avez également la possibilité de placer vos indemnités sur notre livret Actual rémunéré à 12 % et de bénéficier des avantages de notre Comité d'Entreprise.

Vous êtes prêt à relever le défi au sein d'un environnement professionnel et organisé ? Rejoignez Actual Nantes HRT, votre spécialiste de la restauration et de l'hôtellerie en Loire-Atlantique.

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. Vous possédez une excellente maîtrise des techniques culinaires et une créativité culinaire affirmée.

Le candidat doit faire preuve d'une grande rigueur opérationnelle ainsi que d'une parfaite connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Une capacité avérée à gérer les coûts matières et les stocks est indispensable pour garantir la rentabilité de l'établissement.

Nous attendons un profil doté d'un excellent leadership, capable de fédérer une équipe et de maintenir une ambiance de travail dynamique et positive. La détention d'un diplôme de niveau CAP ou BEP Cuisine, idéalement complété par un Bac Pro ou un BTS hôtellerie-restauration, est fortement appréciée pour exceller dans ces fonctions.