

Chef de cuisine (F/H)

44430 LE LANDREAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 02/11/2026

 Durée : 34 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé dans la gestion d'activités de sièges sociaux et la restauration collective, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs, pour accompagner ses recrutements.

Le poste

Vous êtes un professionnel de la cuisine passionné et en quête d'autonomie ? L'agence Actual Nantes HRT, spécialiste de la restauration, recherche un(e) Chef de cuisine (H/F) pour une mission en intérim au sein d'un établissement scolaire situé au Landreau (44430).

Vos missions principales :

En véritable chef d'orchestre de votre cuisine, vous assurez la production complète des repas pour les élèves. Votre quotidien sera rythmé par la préparation, la mise en place, la livraison des repas, ainsi que la gestion rigoureuse du rangement, du nettoyage et de la plonge. Vous travaillerez en toute autonomie sur le site.

Conditions de travail :

Il s'agit d'une mission d'intérim de 34 jours, débutant le 2 novembre 2026 et se terminant le 18 décembre 2026. Vous travaillerez sur une base de 30 heures par semaine, selon un planning fixe : les lundis, mardis, jeudis et vendredis. Vous bénéficierez de vos mercredis et de vos week-ends de repos.

Profil recherché :

Vous êtes reconnu(e) pour votre sens de l'organisation, votre dynamisme et votre capacité à travailler seul(e) en toute efficacité. Si vous avez le goût du travail bien fait et souhaitez rejoindre une équipe à taille humaine, ce poste est fait pour vous !

N'hésitez plus et rejoignez les équipes d'Actual pour valoriser votre savoir-faire culinaire.

Le profil recherché

En tant que Chef de cuisine, vous êtes le garant de l'excellence culinaire et de la gestion opérationnelle de notre établissement. Nous recherchons un professionnel passionné possédant une expérience significative en management d'équipe et une maîtrise parfaite des techniques de cuisine traditionnelle et contemporaine.

Le candidat idéal dispose d'un diplôme de type CAP, BEP ou Bac Pro Cuisine, consolidé par une pratique confirmée en restauration. Une rigueur exemplaire concernant le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour garantir la qualité de nos prestations.

Vous faites preuve d'une grande créativité, d'une capacité à optimiser les coûts matières tout en maintenant une qualité constante, et vous possédez un réel leadership pour fédérer vos équipes autour d'objectifs de performance ambitieux.