

## Chef de cuisine (F/H)

76700 GONFREVILLE L ORCHER [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé en restauration traditionnelle, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour renforcer ses équipes avec le soutien de nos 3550 collaborateurs.

### Le poste

Vous êtes un passionné de gastronomie et vous souhaitez relever un nouveau défi ? Notre agence recherche un Chef de cuisine (h/f) pour un poste dynamique basé à Gonfreville-l'Orcher.

Au sein d'une brasserie à fort débit, vous serez le garant de la qualité et de la régularité de notre offre culinaire, alliant tradition et terroir avec efficacité. Vos missions seront les suivantes :

Management de la brigade : Vous fédérez et accompagnez votre équipe au quotidien pour assurer un service fluide.

Gestion et approvisionnements : Vous optimisez la gestion des stocks et les commandes pour garantir la rentabilité et la fraîcheur des produits.

Production et cartes : Vous participez activement à l'élaboration des menus et veillez à la créativité de la carte.

Hygiène et sécurité : Vous êtes le garant du respect strict des normes HACCP au sein de votre cuisine.

Ce poste, à pourvoir dès que possible, est proposé sur une base de 35 heures par semaine.

Si vous êtes rigoureux, réactif et que vous avez l'esprit d'équipe, rejoignez nous dès maintenant pour faire vivre une expérience mémorable à nos clients !

### Le profil recherché

Pour exceller en tant que Chef de cuisine, vous devez démontrer une solide maîtrise des techniques culinaires et une expérience confirmée en gestion d'équipe, idéalement acquise sur une durée de 3 à 5 ans.

Le candidat idéal possède une formation de niveau CAP, BEP ou Bac Pro Cuisine, alliée à une créativité culinaire constante et une rigueur exemplaire dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Vous êtes reconnu pour votre capacité à gérer les coûts matières, optimiser la rentabilité des menus et encadrer votre brigade avec leadership pour garantir une expérience client mémorable.

La maîtrise de la gestion des stocks, des commandes fournisseurs et une grande résistance au stress sont indispensables pour piloter efficacement la production culinaire au quotidien.