

Chef de cuisine versailles (H/F)

78000 VERSAILLES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'agence Actual Cergy Restauration, située à Cergy, fait partie d'un vaste réseau de 600 agences, avec 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, soutenu par 3550 collaborateurs passionnés.

Le poste

Offre d'emploi : Chef de cuisine (h/f) à Versailles

Nous recherchons un Chef de cuisine passionné et dynamique pour rejoindre notre équipe à Versailles.

En tant que Chef de cuisine, vous aurez pour mission d'organiser et superviser la production quotidienne des plats, incluant les préparations froides et chaudes. Vous serez responsable de la gestion des stocks, de la réception des marchandises, et de l'organisation des frigos.

Votre rôle inclura également de veiller à la qualité des plats, au respect des fiches techniques et des normes d'hygiène. Vous encadrerez l'équipe en cuisine, vous vous assurerez du bon déroulement des opérations.

Nous recherchons une personne capable de garantir le nettoyage et le rangement du matériel et des locaux. Ce poste est à temps plein avec une durée de travail de 35 heures par semaine.

Cette opportunité est proposée par notre agence spécialisée en recrutement culinaire, reconnue pour son expertise et son engagement envers l'excellence.

Si vous êtes prêt à relever ce défi et à apporter votre créativité et votre rigueur, rejoignez-nous dès aujourd'hui !

Le profil recherché

Pour le poste de Chef de cuisine (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences exceptionnelles en gestion culinaire et en leadership. Le candidat idéal doit maîtriser la création de menus innovants et la gestion efficace d'une équipe en cuisine.

Il est important de posséder une expertise éprouvée en gastronomie française et une forte capacité à s'adapter aux tendances culinaires contemporaines. Le candidat doit également démontrer une excellente maîtrise des techniques de cuisine moderne et une grande créativité dans la présentation des plats.

La capacité à gérer les coûts et à optimiser les ressources tout en maintenant la qualité est essentielle. Une expérience significative dans un environnement de restauration haut de gamme est nécessaire pour réussir dans ce rôle. Le candidat doit également posséder d'excellentes compétences en communication et être capable de former et motiver l'équipe de cuisine.