

Chef de cuisine (H/F)

92800 PUTEAUX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 semaines

L'entreprise

Spécialiste de la restauration collective, ce client met l'accent sur une cuisine de qualité, élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison, tout en respectant les normes nutritionnelles et environnementales. Son approche humaine et engagée valorise le lien social autour du repas, avec une attention particulière portée à la satisfaction des convives et à la formation des équipes.

Le poste

L'agence Actual La Défense recherche, pour le compte de l'un de ses clients, des chefs de cuisine sur les secteurs de Puteaux et Melun.

Vous serez en charge de la préparation des plats chauds et froids, de l'élaboration des menus, ainsi que de la gestion de la cuisine (passage des commandes, suivi des budgets). Vous assurerez également la coordination et l'accompagnement des équipes afin de garantir le bon déroulement des prestations.

Le poste est à pourvoir dès que possible.

Ne manquez pas cette opportunité de rejoindre une équipe où votre savoir-faire et votre expertise seront valorisés.

Le profil recherché

Vous justifiez idéalement de **plusieurs années d'expérience sur un poste similaire en tant que chef de cuisine**, notamment en **restauration traditionnelle et collective**, vous permettant d'assurer une prise de poste rapide et efficace.

Rigoureux(se), organisé(e) et doté(e) d'un excellent sens du management, vous savez diriger et motiver une équipe. Passionné(e) par la gastronomie, vous faites preuve de créativité dans l'élaboration de vos plats.

Vous disposez également de très bonnes compétences en communication et êtes capable de travailler efficacement sous pression, tout en garantissant la qualité et le bon déroulement du service.