


Chef de cuisine (H/F)

22170 PLELO [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 31/08/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual, située à Lanvollon, collabore avec une commune bretonne pour soutenir son administration publique générale.

Le poste

Sous la responsabilité de la directrice des services, vous jouerez un rôle clé dans l'organisation et la gestion de l'équipe du restaurant scolaire composée de 14 agents. Vous assurerez la production de 320 repas journaliers, tout en veillant à la distribution et à l'entretien du matériel et des locaux. Votre mission principale sera de proposer une restauration collective de qualité, en mettant l'accent sur la santé des enfants, le respect de l'environnement, et le développement de la production locale en circuit court.

Missions :

- Participer à la rédaction des documents réglementaires et effectuer les mises à jour
- Contrôler et tracer la qualité/quantité des produits
- Assurer le suivi des achats de denrées
- Élaborer des menus en lien avec la saisonnalité
- Encadrer l'équipe et organiser la distribution des repas
- Être garant du respect des règles d'hygiène HACCP et de la mise en œuvre de la loi EGALIM

Le profil recherché

Le poste de Chef de cuisine (h/f) requiert un candidat doté de compétences culinaires exceptionnelles. Le candidat idéal doit posséder une expertise approfondie dans la **gestion de cuisine** et la **création de menus innovants**.

Le candidat doit démontrer une maîtrise des techniques culinaires modernes et traditionnelles. Une expérience avérée en gestion d'équipe et en formation du personnel est indispensable. La capacité à travailler sous pression tout en maintenant des standards de qualité élevés est essentielle.

La connaissance approfondie des **normes d'hygiène et de sécurité alimentaire** est requise. Le candidat doit également être capable de gérer efficacement les stocks et de travailler en étroite collaboration avec les fournisseurs.

Un sens aigu de la créativité et une passion pour l'innovation culinaire sont des qualités recherchées chez notre futur Chef de cuisine.