

Chef de cuisine (H/F)

42390 VILLARS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2500 / Mois

L'entreprise

ACTUAL Grenoble Gambetta, agence spécialisée dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recrute pour son client basé à Villars un(e) Chef(fe) de cuisine (H/F) en CDI.

Notre client est un établissement de restauration traditionnelle moderne, intégré à un groupe structuré, reconnu pour la qualité de son service et son organisation.

Environnement de travail dynamique avec un fort esprit d'équipe et un rythme soutenu.

Envie de prendre les commandes ?

Envoyez votre CV + vos disponibilités (poste à pourvoir immédiatement)

Le poste

Missions :

Sous la responsabilité du Directeur de restaurant, vous êtes le/la pilier de la cuisine.

- Vous encadrez votre équipe
- Vous participez activement au service
- Vous pilotez l'activité (organisation, qualité, coûts, hygiène).

Tâches :

- **Manager et coordonner l'équipe cuisine**
- **Anticiper, structurer, répartir efficacement les tâches**
- **Participer à la production et à l'envoi; Suivre les objectifs**
- **Gérer les matières premières**
- **Garantir les normes d'hygiène et de traçabilité**

Conditions et exigences

- **Contrat** : CDI
- **Temps de travail** : 35h/semaine
- **Salaires** : entre 2 300 et 2 500€ brut/mois en fonction de l'expérience
- **Horaires** : Travail en coupure et/ou en continu (amplitude indicative 7h à 2h selon activité)
- **Planning** : 5 jours travaillés / 2 jours de repos

3 soirées obligatoires (dont vendredi et samedi)

- **Avantages** : Primes + repas + mutuelle prise en charge à 50 %
- **Mobilité** : Déplacements possibles en Auvergne-Rhône-Alpes
- **Expérience** : 3 ans minimum

Le profil recherché

- Expérience minimum de 3 ans en cuisine
- Capacité à manager une équipe et tenir un service
- Bonne maîtrise des techniques culinaires
- Solides compétences en production et organisation
- À l'aise en coup de feu (gestion du stress)
- Capacité à travailler en équipe et en autonomie
- Rigueur, rapidité et sens du détail
- Maîtrise des normes HACCP