

Chef de cuisine expérimenté requis (H/F)

97233 SCHOELCHER [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 MARTINIQUE COMMERCE GD, située à la Zone Acajou Californie au Lamentin, collabore avec une entreprise disposant de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Le poste

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

Nous recherchons un Chef de cuisine passionné et créatif pour rejoindre notre équipe dynamique à Schoelcher, Martinique.

En tant que Chef de cuisine, vous aurez la responsabilité de superviser et coordonner l'ensemble des activités culinaires de notre établissement. Vos principales missions incluront la gestion de l'approvisionnement des produits et des stocks, l'encadrement de l'équipe de cuisine, ainsi que l'assurance de la qualité des produits et de la santé alimentaire.

Nous attendons de vous que vous conceviez régulièrement de nouvelles recettes afin de fidéliser notre clientèle exigeante.

Type de contrat : CDD de 3 mois

Date de début : 16 avril 2026

Temps plein : 35 heures/semaine

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante et évolutive au sein de notre équipe. Nous sommes impatients de découvrir votre talent et votre créativité culinaire.

Agence responsable : Contactez notre agence de recrutement pour plus d'informations et pour postuler.

Le profil recherché

Nous recherchons un Chef de cuisine (h/f) possédant une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine culinaire.

Le candidat idéal doit avoir un Titre de niveau IV, équivalent à un Baccalauréat général, technologique, professionnel ou similaire.

Une maîtrise approfondie des techniques culinaires et une capacité à diriger une équipe de cuisine sont essentielles.

Le candidat doit démontrer une excellente capacité à créer des menus innovants et à maintenir des normes élevées de qualité et de présentation des plats.