



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-cuisine-f-h-22>

Chef de cuisine F/H

Description

Rejoignez un cadre de travail exceptionnel à La Baule. Nous recrutons un Chef de Cuisine (H/F) pour un restaurant traditionnel situé au sein d'une résidence services à La Baule. Ce poste s'inscrit dans un remplacement pour départ en retraite et offre un cadre de travail serein, bienveillant et structuré. Il convient parfaitement à un chef autonome qui aime travailler seul. Les particularités du poste Travail en binôme avec un autre Chef de Cuisine, roulement jours de repos. Service uniquement le midi (en moyenne 60 couverts par jour) Cuisine traditionnelle de qualité : produits frais, locaux, plats maison, présentation soignée Ambiance bienveillante et esprit d'équipe fort. Conditions et avantages Salaire : 38 K€ Repas un week-end sur deux Congés possibles en été 35 heures par semaine - Travail en continu, fin de service à 16h Alternance : une semaine à six jours, une semaine à quatre jours Jours fériés doublés en paie Cinq RTT 13e mois versé en deux fois après ancienneté

Organisme employeur
AARH Recrutement Hôtellerie

Type de poste
Temps plein

Secteur
ACTIVITÉS DES SIÈGES
SOCIAUX

Lieu du poste
44055, LA BAULE ESCOUBLAC,
LA BAULE, France

Date de publication
22 septembre 2025 à 13:06

Valide jusqu'au
22.10.2025

Qualifications

Formation et expérience

Diplômé(e) en cuisine ou hôtellerie-restauration (CAP, BEP, Bac Pro, BTS ou équivalent).

Expérience confirmée de 5 ans minimum en tant que Chef de Cuisine en restauration Traditionnelle, pâtisserie, produits frais et locaux.

Autonomie et polyvalence indispensables Compétences techniques et managériales

Solide maîtrise des techniques culinaires et passion pour le métier.

Capacité à encadrer une petite équipe, organiser pour garantir un service fluide et efficace.

Excellentes compétences en gestion des coûts et des approvisionnements, avec une approche rigoureuse sur les ratios alimentaires.

Créativité et sens du détail pour proposer des plats attractifs.

Qualités personnelles

Savoir-être essentiel : bienveillance, relationnel facile, esprit d'équipe

Leadership naturel et capacité à fédérer une équipe.

Organisation et rigueur, avec un fort esprit d'initiative.

Dynamisme et réactivité pour s'adapter aux exigences du service.

Sens du service client, avec une attention particulière à la satisfaction des convives.