



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-cuisine-f-h-24>

CHEF DE CUISINE F/H

Description

Offre d'emploi – Chef de Cuisine (H/F) – Restaurant Italien – Ouverture à Angers

Lieu : Centre-ville d'Angers

Contrat : CDI – Temps plein

Ouverture prévue : Novembre

À propos de nous

Nous ouvrons prochainement un restaurant italien au cœur d'Angers, avec l'ambition de proposer une cuisine authentique, généreuse et moderne. Notre établissement sera un lieu convivial, alliant tradition italienne et créativité, pour offrir une expérience unique à nos clients.

Missions principales

- Élaborer et mettre en place la carte du restaurant en collaboration avec la direction.
- Assurer la gestion de la cuisine (commandes, gestion des stocks, hygiène et sécurité).
- Encadrer et former l'équipe en cuisine.
- Garantir la qualité et la régularité des plats servis.
- Être force de proposition pour des recettes innovantes et respectueuses de l'identité italienne.

Profil recherché

- Expérience confirmée en tant que chef ou second de cuisine, idéalement en restauration italienne.
- Maîtrise des bases culinaires italiennes (pâtes fraîches, pizzas, antipasti, sauces, desserts traditionnels...).
- Capacité à encadrer une équipe et à travailler en synergie avec la salle.
- Rigueur, créativité et passion pour le métier.

Nous offrons

- L'opportunité de participer à l'ouverture d'un restaurant et de marquer son identité culinaire.
- Un cadre de travail moderne et une cuisine équipée.
- Une rémunération attractive selon profil et expérience.
- Des perspectives d'évolution au sein du projet.

Qualifications

Organisme employeur

H&R Expert Recrutement

Type de poste

Temps plein

Secteur

AUTRE MISE À DISPOSITION DE
RESSOURCES HUMAINES

Lieu du poste

49007, ANGERS, ANGERS,
France

Salaire de base

22000 € - **Salaire de base**
32000 €

Date de publication

19 octobre 2025 à 15:07

Valide jusqu'au

18.11.2025

Profil recherché

- Expérience confirmée en tant que chef ou second de cuisine, idéalement en restauration italienne.
- Maîtrise des bases culinaires italiennes (pâtes fraîches, pizzas, antipasti, sauces, desserts traditionnels...).
- Capacité à encadrer une équipe et à travailler en synergie avec la salle.
- Rigueur, créativité et passion pour le métier.