



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-cuisine-f-h-35>

Chef de Cuisine F/H

Description

Vos missions seront les suivantes :

- o Gérer les approvisionnements et les stocks
- o Mettre en place la carte
- o Adapter les produits et les cartes pour développer le chiffre d'affaires
- o Suivre les coûts réels et la marge de la cuisine
- o Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations
- o Respecter les normes de sécurité et d'hygiène
- o Veiller à la bonne marche de la cuisine en termes d'organisation
- o Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels
- o Piloter l'équipe, mettre en place des process, des plannings, recruter et former le personnel

Qualifications

Avantages :

Statut cadre, rémunération attractive

2 jours de repos hebdomadaire

Aide à l'installation

Vous avez une première expérience de 5 ans minimum réussie sur un poste similaire.

Vous aimez travailler dans une ambiance conviviale et décontractée, au sein d'une structure organisée à taille humaine ?

Vous maîtrisez les techniques culinaires, êtes dynamique, sérieux et maîtrisez l'informatique.

Organisme employeur

ADEIS RH

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

29006, BENODET, BENODET,
France

Salaire de base

45000 € - **Salaire de base**
53000 €

Date de publication

12 janvier 2026 à 08:02

Valide jusqu'au

11.02.2026

Adressez votre CV à l'attention de Julie PRAUD sous la référence : 293-SP-JP-25