



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-cuisinecdi-f-h-2>

## Chef de CuisineCDI F/H

### Description

DEVENEZ CHEF DE CUISINE (H/F) EN VILLA BEAUSOLEIL !

Prenez les rênes d'un restaurant à nul autre pareil !

- C'est vous le Chef : des aliments de qualité pour une cuisine exigeante de standing bistro nomique !
- Sans les contraintes de la restauration classique : sans coupures, principalement en journée, un service simplifié sans surprises !
- Des portes de cuisine qui peuvent s'ouvrir : ateliers culinaires, co-création de livres de recettes, animations en salle...

#### VOS MISSIONS :

- Assurer le management et le planning de votre équipe,
- Adapter les menus selon les goûts des résidents sur les bases d'une cuisine familiale et généreuse,
- Préparer les repas de nos résident(e)s en veillant à la précision des goûts et à l'esthétique des assiettes,
- Montrer votre talent lors de soirées événementielles, cocktails, etc
- Gérer le budget et les achats de votre pôle,
- Être garant(e) du respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP),
- Travailler en étroite collaboration avec la Direction et le pôle Animation pour l'organisation d'évènements (journées à thèmes par exemple).

#### LA PROMESSE VILLA BEAUSOLEIL :

Notre différence, c'est que Villa Beausoleil est la seule entreprise du secteur qui appartient à la même famille depuis 1967, les Boughaba.

Vous ferez la connaissance de dirigeants humains, qui vous donnent les moyens de prendre soin, et surtout de faire sourire vos résidents au quotidien !

- Vous aurez du temps pour choyer chaque résident car les équipes sont plus nombreuses chez nous (+20% vs concurrence)
- Votre travail sera véritablement reconnu. En moyenne, sur les 2 dernières années, nos salariés ont bénéficié de +15% d'augmentation de salaire, en plus de formations régulières et de vraies perspectives d'évolution
- Vous travaillerez dans de magnifiques lieux et vos déjeuners seront offerts chaque jour par notre Chef.
- Votre équilibre vie pro / vie perso sera maintenu grâce à un planning fixe .

Les Villa Beausoleil sont classées n°1 en France au Palmarès MDRS des résidences services et 70% des équipes recommandent leur entreprise !

#### MODALITES :

#### Organisme employeur

STEVA

#### Type de poste

Temps plein

#### Secteur

ACTIVITÉS DES SIÈGES  
SOCIAUX

#### Lieu du poste

29019, BREST, BREST, France

#### Salaire de base

31000 € - Salaire de base  
31000 €

#### Date de publication

3 novembre 2025 à 12:06

#### Valide jusqu'au

03.12.2025

- Type de contrat : CDI
- Statut cadre
- Contrat de 39 heures hebdomadaires
- Un weekend sur deux travaillé
- Rémunération : 3 366 € (prime 2 dimanches incluse)
- Et encore plus de primes : transport, prime au mérite, etc

Postulez maintenant et venez nous rencontrer !

## **Qualifications**

- Une expérience significative en restauration classique et/ou gastronomique ainsi qu'une bonne expérience en management sont nécessaires (5 ans minimum)
- Vous êtes autonome, réactif(ve), adaptable
- Vous aimez partager votre passion et votre expérience à la communauté des chefs de cuisine Villa Beausoleil
- Votre credo est la satisfaction des convives