



<https://latribunelibre.com/emploi/sous-chef-f-h>

## Sous-Chef F/H

### Description

En soutien direct au Chef de cuisine, vous participez à l'organisation et à la production culinaire au sein d'une brigade structurée. Vous encadrez les équipes, garantissez la qualité des préparations, veillez au respect des normes d'hygiène, et contribuez à l'élaboration des cartes. Vous assurez également la gestion des stocks et pouvez remplacer le Chef en son absence.

Statut : Cadre – Forfait jours

Salaire annuel: compris entre 40 000 et 43 200€

Repos : 2 jours consécutifs – selon les shifts, samedi/ dimanche ou dimanche/ lundi

Avantage : Carte Navigo 100 % remboursée

### Qualifications

Issu(e) d'une formation en cuisine (CAP ou équivalent), vous justifiez d'une expérience confirmée en tant que Chef de partie ou Second de cuisine. Vous maîtrisez les techniques culinaires, savez organiser une production et encadrer une équipe avec leadership et pédagogie. Créatif(ve), rigoureux(se) et attentif(ve) aux détails, vous êtes reconnu(e) pour votre sens des responsabilités et votre respect des normes d'hygiène.

### Organisme employeur

PAGE PERSONNEL

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

AUTRES SERVICES DE  
RÉSERVATION ET ACTIVITÉS  
CONNEXES

### Lieu du poste

75110, PARIS 10, PARIS, France

### Salaire de base

40000 € - **Salaire de base**  
43000 €

### Date de publication

18 octobre 2025 à 09:05

### Valide jusqu'au

17.11.2025