



---

## CHEF CUISINIER (ILE DE FRANCE) (H/F)

---

Cooptalis est un cabinet de recrutement spécialisé dans la mobilité internationale.

Pour faire face aux nouveaux enjeux du marché du travail, nous proposons aux entreprises de définir une stratégie internationale sur le marché de l'emploi afin d'identifier « Le Talent » dont elles ont besoin.

Notre client API restauration, acteur majeur de la restauration collective sur le marché français, avec aujourd'hui plus de 7000 collaborateurs. Cette entreprise est également présente à l'international par le biais de plusieurs filiales implantées dans différents pays européens.

Pour accompagner sa forte croissance, notre partenaire recrute aujourd'hui plusieurs profils de Cuisiniers/Seconds de cuisine/Chefs de cuisine pour rejoindre les équipes sur la région Ile de France.

Vous souhaitez rejoindre :

- Une entreprise familiale
- Une entreprise qui promeut les évolutions internes
- Une entreprise qui fonctionne par un management de proximité

Nous attendons vos CV avec impatience !

### MISSIONS

- Au sein d'un établissement de santé de 120 couverts par jour, vous êtes garant(e) de la qualité de la prestation culinaire (travail des produits frais, mise en valeur des plats, animations, etc.)
- Vous avez en charge l'établissement des menus, la logistique du site (gestion des stocks, choix des fournisseurs, ...), ainsi que le respect du budget
- Vous assurez aussi le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Vous organisez et contribuez également à la production culinaire avec l'aide de votre équipe, et vous supervisez le déroulement du service et y participez (accueil des convives, service, ...)
- Vous êtes l'interlocuteur privilégié de nos clients sur le site.

### PROFIL RECHERCHE :

- Vous êtes issu(e) d'une formation CAP, BEP ou Bac professionnel en cuisine,
- Vous présentez une première expérience réussie de 2 ans minimum, idéalement en restauration collective sur un établissement similaire,
- Vous maîtrisez les normes HACCP et l'outil informatique,
- Fort(e) de vos bonnes connaissances en techniques culinaires, vous êtes passionné(e) par votre métier,
- Vous êtes organisé(e), rigoureux(se) et efficace,

- Vous êtes reconnu(e) pour votre professionnalisme et votre aisance relationnelle.

Type de contrat :

Dans le cadre d'un Contrat jeune pro 18-35 ans pour une durée de 12 mois.

Intéressé(e) ? Veuillez postuler sur le site : [www.aneti-international.tn](http://www.aneti-international.tn)