

**DATE DE VALIDITÉ**

12/12/2023

**ENTREPRISE**

Scolarest

**TYPE DE CONTRAT**

CDI

**LIEU**Ile de France,  
VILLEMONBLE (93250)**TÉLÉPHONE**

0698963007

## Chef de cuisine H/F

### DESCRIPTIF

Descriptif de l'offre Notre volonté chez Scolarest est de nourrir la curiosité d'une génération engagée. Pour bien cuisiner, il faut être passionné. Les Chefs Scolarest sont animés de cette passion et doués de créativité pour faire découvrir les aliments autrement. Accompagner les enfants au quotidien représente un rôle essentiel, au-delà de concevoir un plat et de le servir, cela participe à développer la curiosité des enfants. Echanges informels, animations, ateliers de cuisine... on compte sur nos équipes pour partager et faire du repas un moment d'échange essentiel. Nous recrutons un Chef(fe) de cuisine au sein de l'un de nos restaurants scolaires situé à Villemomble dans le département de la Seine-Saint-Denis. Envie d'en savoir plus ? Venez découvrir les missions confiées à nos Chefs ci-dessous : Vous préparez, organisez et supervisez la production chaude et froide, dont vous contrôlez la qualité. Vous êtes le garant du respect des règles d'hygiène et de sécurité Vous avez à cœur la recherche de la satisfaction des convives par la qualité de la prestation Vous être responsable de la gestion des menus, des approvisionnements et des stocks, mais également de l'animation, la formation et la motivation de l'équipe de cuisine. Le salaire proposé est entre 2 000 et 2 7000 € Brut/ mois en fonction du profil. Scolarest propose le 13mois, une dizaine de jours de RTT en plus des 5 semaines de vacances et des primes mensuelles.

### PROFIL RECHERCHÉ

**DIPLÔME :**

Bac Pro Cuisine ou CQP chef de cuisine

**EXPERIENCE :**

3 - 5 ans minimum

**PERMIS :**

Non

### RÉMUNÉRATION

**SALAIRE BRUT :**

2000 €