

Pour plusieurs clients de la région de Neuchâtel, nous sommes constamment à la recherche de chef/fe cuisinier.

## Chef de cuisine expérimenté (H/F)

### Stellenbeschreibung

- Concevoir et élaborer des menus innovants et adaptés aux besoins de la clientèle de la restauration de collectivité
- Superviser et coordonner les activités de la cuisine, y compris la gestion des équipes de cuisine
- Maintenir des normes élevées en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Collaborer avec le personnel de service pour assurer une expérience gastronomique globale exceptionnelle
- Gérer les fournisseurs et les stocks tout en respectant les budgets établis

### Wir erwarten

- Expérience avérée en tant que chef/fe de cuisine dans le secteur de la restauration, de préférence en restauration de collectivité
- Maîtrise du français et de l'allemand, tant à l'oral qu'à l'écrit
- Créativité culinaire et capacité à s'adapter aux préférences alimentaires variées
- Leadership fort et capacité à motiver une équipe
- Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Excellentes compétences en gestion du temps et en organisation

### Wir bieten

- Avantages et conditions de travail intéressantes
- Travail dans une équipe dynamique
- Emploi du lundi au vendredi en journée

Veillez également noter que nous acceptons aussi les candidatures par courrier postal, mais elles ne seront pas retournées pour des raisons administratives. Cette annonce a été publiée sur <https://www.team.jobs/hmowq6>.

**Inserat Nr.**

73430

**Vom**

22.12.2023

**Stellenart**

Temporärstelle

**Arbeitsort**

Neuchâtel



leteam sa  
Joanna Nicole  
Rue Saint-Maurice 13  
2000 Neuchâtel  
j.nicole@team.jobs  
+41 32 560 44 44