

Proxirest-Experts en restauration collective 100% dédié

<https://proxirest.ma/poste/chef-de-cuisine-en-restauration-collective-h-f-casablanca-nouaceur/>

CHEF DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F) – Casablanca / Nouaceur

Description

À propos du poste :

Dans le cadre du renforcement de nos équipes, nous recherchons un(e) **Chef de Cuisine en Restauration Collective** afin de piloter l'ensemble de la production culinaire, manager les équipes de cuisine et garantir la qualité des prestations dans le respect des standards d'hygiène, de sécurité alimentaire et de rentabilité.

Vos principales missions :

- Organiser et superviser l'ensemble des activités de la cuisine, de la mise en place jusqu'au service, au rangement et au nettoyage.
- Garantir la qualité des productions culinaires et le respect des fiches techniques.
- Veiller au strict respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des procédures HACCP.
- Manager, accompagner et fédérer l'équipe de cuisine en assurant une répartition efficace des tâches.
- Élaborer les plannings et assurer le suivi des présences, retards et absences.
- Participer à l'intégration et à la formation des nouveaux collaborateurs.
- Élaborer les menus et les cartes en collaboration avec le Gérant du site.
- Mettre en place et actualiser les fiches techniques des différentes préparations.
- Assurer une bonne coordination entre la cuisine, la salle et les différents services du site.
- Piloter la gestion et la rentabilité de la cuisine en veillant à la maîtrise des coûts.
- Contrôler et analyser les écarts de consommation entre le théorique et le réel en collaboration avec le Cost Control.
- Assurer la remontée des besoins et problématiques opérationnelles, logistiques et RH auprès de la Direction.
-

Profil recherché :

- Bac+2 en cuisine, restauration ou formation équivalente.
- Expérience d'au moins **5 ans dans un poste similaire**, idéalement acquise en restauration collective.
- Excellente maîtrise de la cuisine nationale et internationale.
- Bonne connaissance des techniques de liaison chaude et froide et des différents modes de cuisson.
- Maîtrise des techniques de production culinaire et des principes HACCP.
- Solides compétences en management et en organisation d'une brigade.
- Leadership, capacité à fédérer, accompagner et déléguer.
- Créativité, rigueur, méthode et sens de l'organisation.

Organisme employeur

Proxirest-Experts en restauration collective 100% dédié

Type de poste

Temps plein

Date de publication

5 octobre 2026