

Les jardins de l'Anjou recrutent :

- Poste de Chef de cuisine (H/F)

- Temps complet 39h / semaine,
- 2 jours de repos, travail sur 2 jours en coupure et 3 jours en journée et dispose d'1 week-end sur 3
- Rôle de manager, équipe de 5 personnes en place,
- Aime cuisinier des recettes traditionnelles,
- Travail dans un cadre verdoyant et avec une bonne ambiance,
- Possibilité d'être hébergé(e) pendant la période d'essai,
- Salaire selon compétences.