



CHEF CUISINIER H/F

Cabinet de recrutement Talentissim recrute pour son client,
Hôtel restaurant *** comprenant un espace bien-être & SPA idéalement placé
proche des pistes et du centre de la station de VAL D'ISERE

Un (e) CHEF CUISINIER

Dynamique, vous encadrez votre équipe avec passion et patience. Véritable leader, vous saurez fédérer, transmettre votre savoir-faire tout en donnant le tempo à votre brigade. Enfin, votre générosité n'aura que le seul but de faire vivre à nos clients un moment gourmand !

MISSIONS :

Vos qualités principales :

- Vous accomplissez ces tâches dans le respect des standards et des procédures, hygiène.
- Vous aimez le travail en équipe, vous faites preuve d'initiative et d'autonomie.
- Vous dirigerez une brigade de 5 personnes à construire comprenant : 1 second de cuisine- 1 chef de partie – 1 commis – 2 plongeurs.

Missions principales :

- Vous aurez en charge la création d'une offre culinaire semi-gastronomique / traditionnelle.
- Vous ne travaillerez que des produits frais et locaux.
- Vous serez garant-e de la qualité constante et de la créativité de la cuisine notamment par l'élaboration des recettes.
- Vous aurez par ailleurs la charge du suivi et des principaux ratios de gestion (suivi des stocks, cout matière).
- Vous serez en charge de l'organisation de la cuisine, de la formation et du suivi des plannings des équipes de votre brigade.
- Tout au long de la saison, vous serez amené-e à suivre les avis et demandes clients de votre cuisine.

Expérience :

- Vous disposez d'une expérience réussie et significative avec notamment un parcours dans un établissement étoilé.

Formation :

CAP/BEP Cuisine

Conditions :

Type d'emploi : Contrat saisonnier, Prise de poste au 15 novembre 2022.

Salaire : 2500-3000€ net nourri-logé selon profil

Horaires :

46H

Restaurant ouvert le soir uniquement.

Envoyez vos candidatures par mail à sp@talentissim.fr