



CHEF CUISINIER H/F

Vous êtes passionné(e) par la cuisine américaine, vous êtes organisé(e), rigoureux(se) et autonome, avec un bel esprit d'équipe. Vous savez gérer une équipe ?

Nous, Cabinet de recrutement TALENTISSIM, recrutons pour l'un de nos clients, un restaurant proposant la vraie cuisine américaine, basé à Annecy, **un(e) CHEF CUISINIER H/F**

VOS MISSIONS :

- ❖ Manager une équipe de 5 personnes
- ❖ Préparer les viandes et poissons
- ❖ Effectuer les cuissons
- ❖ Préparation des plats (Grill, burgers, TEX MEX, frites maison ...)
- ❖ Dressage des plats
- ❖ Vous accomplissez ces tâches dans le respect des standards et des procédures d'hygiène
- ❖ Proposition de nouveaux plats à mettre à la carte

PROFIL :

- Titulaire du CAP cuisinier, vous justifiez d'une expérience réussie (2 ans minimum) sur un poste similaire
- Expérience dans la gestion d'équipe
- Titulaire du Permis B et véhiculé(e)
- Vous êtes une véritable force de proposition

CONDITIONS :

- CDI temps plein
- Travail le week-end
- Rémunération selon le profil

Envoyez vos candidatures par mail à recrutement@talentissim.fr