



## CHEF CUISINIER H/F

---

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

**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**

Vous ferez partie d'une équipe dans laquelle une culture d'entreprise saine, familiale et bienveillante est partagée. L'engagement des collaborateurs par leur créativité et leur respect, apportera la confiance recherchée par le gérant de l'établissement laissant place à une belle cohésion d'équipe.

### VOS MISSIONS :

- ✚ Travailler avec des produits frais.
- ✚ Diriger et organiser son équipe d'au moins 4 cuisiniers
- ✚ Apporter sa touche personnelle aux plats en respectant la culture de l'entreprise
- ✚ Créer les menus à mettre à la carte en étant force de proposition
- ✚ Veiller à l'approvisionnement de la cuisine en produits en collaboration avec le gérant de l'établissement
- ✚ Accomplir ces tâches dans le respect des standards et des procédures d'hygiène

### PROFIL :

- Titulaire du CAP cuisinier, vous justifiez d'une expérience réussie ( 2 ans minimum) sur un poste similaire ou tant que pizzaiolo
- Expérience dans la gestion d'équipe
- Titulaire du Permis B et véhiculé(e)

**CONDITIONS :**

- Prise de poste : immédiat
- CDI 42H
- Travail les week-ends
- Congés :
  - 2 jours et demi de congés par semaine
  - Dont
  - 1 jour et demi en consécutif
- Rémunération selon profil (avec possibilité de prime)

*Envoyez vos candidatures par mail à [recrutement@talentissim.fr](mailto:recrutement@talentissim.fr)*