



CHEF CUISINIER H/F

Cabinet conseil & recrutement TALENTISSIM, recrutons pour l'un de nos clients, restaurant renommé au bord du lac d'Annecy, **un(e) CHEF CUISINIER H/F**

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 !

VOS 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 7 personnes à construire comprenant : 1 second de cuisine- 2 chef de partie – 2 commis – 2 plongeurs.

Missions principales :

- Vous aurez en charge la création d'une offre culinaire.
- 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

PROFIL :

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

Formation :

- CAP/BEP Cuisine

CONDITIONS :

- Prise de poste : immédiat
- CDD saisonnier évolutif CDI 42H
- Congés : 2 jours (vous serez en charge du planning)
- Rémunération 2500-3000€ net nourri logé selon profil

Envoyez vos candidatures par mail à sp@talentissim.fr