

Chef de cuisine F/H



Votre formation

- CAP Cuisine + expérience
- Brevet professionnel Cuisine + expérience
- Bac pro Restauration + expérience
- BTS Hôtellerie-restauration

Vos qualités

- Vous êtes passionné par la cuisine.
- Vous êtes créatif et disponible.
- Vous témoignez d'un esprit d'initiative.
- Vous avez le sens des responsabilités, de l'organisation et de la gestion.
- Vous êtes pédagogue et animateur de l'équipe.

Vos missions

- Vous concevez les cartes et les menus.
- Vous êtes responsable des achats et des stocks.
- Vous supervisez et gérez l'ensemble des dépenses liées au bon fonctionnement de la cuisine.
- Vous intégrez, formez, encadrez et animez l'équipe de cuisine.
- Vous contrôlez la réalisation, la qualité et l'envoi des plats, dans la conformité des fiches techniques.
- Vous garantissez le respect des règles d'hygiène.

Vos perspectives d'évolution

- Adjoint de direction
- Directeur de restaurant
- Acheteur
- Responsable Marketing produits

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution

