

CHEF CUISINIER (h/f) en CDI à temps plein.

Nous recherchons un Chef de cuisine (h/f) pour notre site du Lac des Settons.

Nous souhaitons mettre en place une restauration de qualité, avec un approvisionnement local en produits biologiques.

Missions :

- Référencer les fournisseurs locaux et gérer les approvisionnements
- Recruter l'équipe en cuisine et en salle. Manager le personnel
- Elaborer les menus et préparer les repas
- Appliquer et faire appliquer la démarche HACCP

Aptitudes managériales :

- Sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions
- Avoir le sens de l'initiative
- Capacités d'adaptation, réactivité
- Savoir gérer les situations de stress
- Être ponctuel

Formation :

- CAP/BEP cuisine
- BAC pro / BAC techno
- BAC +2 : BTS hôtellerie restauration option art culinaire

Rémunération :

- Selon profil

CV à envoyer à j.james@activital.net