



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-cuisine-en-restauration-dentreprise-f-h>

CHEF DE CUISINE EN RESTAURATION D'ENTREPRISE F/H

Description

« Rejoindre Sodexo, c'est une chance unique d'être aux JO de Paris 2024 ! Futur salarié, vous serez prioritaire pour y participer ! »

Chez SODEXO, notre Raison d'Etre est que nous offrons un meilleur quotidien à chacun pour construire une vie meilleure pour tous. Chef de cuisine expérimenté, passionné par votre métier, meneur d'équipes, vous souhaitez intégrer une entreprise innovante et en développement et partager cette Raison d'être, alors vous êtes au bon endroit !

Nous recherchons pour un restaurant d'entreprise situé à Marseille (13) notre prochain(e) CHEF DE CUISINE (H/F)

Vos missions :

- Assurer la production culinaire chaude et froide pour vos 650 convives
- Manager une équipe de 16 personnes en lien avec le Directeur d'exploitation
- Respecter et faire respecter les réglementations en matière d'hygiène (HACCP) et de sécurité au travail
- Faire de votre sécurité et celle de vos collègues une priorité
- Gérer les commandes et les stocks,
- Assurer la relation au quotidien avec les convives, le personnel et la Direction de l'Etablissement

Dans le cadre de sa politique Diversité et Inclusion, SODEXO étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celle des personnes en situation de handicap.

CDI, à temps plein

- Horaires : 07h00-15h00

- Rythme de travail : Du lundi au vendredi

Un package motivant et un véritable équilibre vie personnelle / vie professionnelle :

- Une rémunération de 2500 € brute mensuelle
 - 13 eme mois
 - Primes spécifiques pour les week-ends et jours fériés
 - Avantages sociaux (mutuelle, CE...)
 - Un plan d'intégration et de formation complet à votre arrivée dans l'équipe (PMS, S.S.T, gestion des stocks, textures modifiées)
- Des Perspectives d'évolution à travers des formations (Ecole Le Notre...) et de mobilité sur nos 3000 restaurants sur toute la France.

Qualifications

Vous partagez les mêmes valeurs que SODEXO : Esprit d'Equipe, de Service et de Progrès,

Vous avez une formation en Hôtellerie et Restauration validée par un diplôme ou une expérience significative en Restauration sur un poste similaire

Passionné(e), Connaisseur(se) des recettes de base, Créatif(ve), Soif d'apprendre et de se remettre en cause, Meneur(se) d'équipe (

Organisme employeur
SODEXO

Type de poste
Temps plein

Secteur
RESTAURATION COLLECTIVE
SOUS CONTRAT

Lieu du poste
13099, ST PAUL LES DURANCE,
ST PAUL LES DURANCE, France

Salaire de base
28000 € - **Salaire de base**
30000 €

Date de publication
5 septembre 2024 à 09:02

Valide jusqu'au
05.10.2024

Vous vous reconnaisssez, vous êtes prêt(e) à relever ce challenge,
Alors rejoignez-nous !