



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-cuisine-f-h-44>

Chef de cuisine F/H

Description

Notre client est un hôtel 5 étoiles situé sur les rives du lac d'Annecy et appartenant à un groupe hôtelier à taille humaine. Doté de 38 chambres, l'établissement propose à sa clientèle un restaurant à l'esprit bistrot chic en bord de lac, des espaces dédiés aux séminaires ainsi qu'un spa.

Dans ce contexte, nous recherchons leur futur :

Chef de cuisine H/F

- CDI – Statut Cadre
- Equipe de 8 à 12 personnes
- Basé à Annecy
- Logement possible pendant la période d'essai
- Rémunération fixe + variable

Vos motivations : Vous souhaitez intégrer une maison réputée et solidement implantée dans sa région, proposant une restauration simple, gourmande et efficace, capable de marquer les esprits. Vous êtes intéressé par un esprit « bistrot chic » et avez envie d'évoluer dans un environnement de groupe tout en apportant votre touche personnelle dans l'élaboration des cartes. Vous avez à cœur de vous inscrire dans la durée et de proposer une cuisine moderne et de saison, régulière et maîtrisée, dont la clientèle, locale comme touristique, se souviendra. Vous souhaitez intégrer un groupe attentif à ses équipes et à leur bien-être. Enfin, vous êtes motivé par l'idée de rejoindre un établissement à un moment clé de son développement et de participer aux projets de rénovation et d'évolution à venir.

Vos missions : Aux côtés du Directeur Général, vous encadrez, animez et coordonnez le travail de votre équipe en veillant au maintien d'un haut niveau de qualité et à l'évolution de l'offre, afin de renforcer le positionnement stratégique de l'hôtel. Vous contribuez à fidéliser votre brigade en instaurant un climat de confiance et en favorisant un esprit d'équipe solide. Vous élaborez les cartes en cohérence avec l'identité du restaurant et les standards de standing de l'établissement, et réalisez les fiches techniques associées. Vous gérez les commandes de marchandises en recherchant le juste équilibre entre qualité des produits et maîtrise des coûts. Vous veillez au bon déroulement de la production, contrôlez la qualité des préparations et supervisez l'envoi des plats. Vous assurez une communication fluide entre la cuisine et les différents services de l'hôtel. Vous veillez au respect et à l'application des normes d'hygiène et de sécurité HACCP. Enfin, vous participez activement à la production et au service, notamment lors des périodes de forte activité.

Organisme employeur
SERPINET CONSEIL RH

Type de poste
Temps plein

Secteur
CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste
74010, ANNECY, ANNECY, France

Date de publication
4 mars 2026 à 18:03

Valide jusqu'au
03.04.2026

Qualifications

Votre profil : Issu d'une formation en cuisine ou en restauration de type BEP, CAP ou équivalent, vous justifiez d'une expérience significative en tant que **Second de cuisine ou Chef de cuisine, idéalement acquise au sein d'un hôtel-restaurant de standing comparable.**

Habitué au management d'équipe, vous êtes reconnu pour votre leadership et votre capacité à fédérer vos collaborateurs autour d'un projet commun.

Doté de solides connaissances culinaires, vous êtes force de proposition pour faire évoluer la carte et contribuer à l'identité gastronomique de l'établissement.

Enfin, votre sens de l'organisation, votre capacité d'anticipation et votre rigueur opérationnelle seront des atouts essentiels pour réussir dans ce poste.