



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-cuisine-hotel-4-calvados-f-h>

Chef de cuisine Hôtel 4* Calvados F/H

Description

VOICI LES DETAILS DU POSTE PROPOSE

Situé dans un cadre bucolique dans le Calvados, à proximité de Deauville, cet hôtel 4* de moins de 50 chambres allie élégance classique et confort moderne. Niché au cœur d'un parc verdoyant il propose un environnement paisible, idéal pour une escapade raffinée entre mer et campagne.

Dans le cadre de la réouverture de son restaurant bistrannique, nous recherchons un Chef de Cuisine capable de prendre en charge l'ensemble du projet culinaire :

Mise en place complète du restaurant : organisation de la cuisine, élaboration de la carte, choix des fournisseurs, recrutement et encadrement de l'équipe.

Création d'une offre culinaire : conception de menus bistranniques mettant en valeur les produits locaux et de saison.

Gestion opérationnelle : contrôle des coûts, respect des normes d'hygiène et de sécurité, suivi de la qualité des prestations.

Participation à l'expérience client : assurer une prestation culinaire de haut niveau, en accord avec l'identité de l'établissement.

Statut cadre

Rémunération 48/50 K€ environ selon profil + variable 10%

Organisme employeur

AARH Recrutement Hôtellerie

Type de poste

Temps plein

Secteur

HÔTELS ET HÉBERGEMENT
SIMILAIRE

Lieu du poste

14220, DEAUVILLE, DEAUVILLE,
France

Date de publication

8 octobre 2025 à 21:07

Valide jusqu'au

07.11.2025

Qualifications

LE PROFIL QUE NOUS RECHERCHONS POUR CET ÉTABLISSEMENT

De formation hôtellerie restauration et diplômé.

Vous avez une expérience positive et confirmée de plusieurs années à ce poste en hôtellerie 4*.

Vous avez déjà géré ou participé à l'ouverture d'un restaurant.

Sens de l'organisation pour mener à bien la réouverture du restaurant.

Nous recherchons un chef de cuisine autonome à 100 %, passionné, bienveillant et fédérateur, capable d'insuffler une belle dynamique à l'équipe.

À l'aise avec les différents formats : séminaires, groupes...

Vous êtes un chef passionné et avez de belles connaissances en restauration bistrannique / gastronomique.