



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

Chef de cuisine – prestation bistronomique & banqueting – hôtel 4* F/H

Description

Hôtel 4* de haut standing, recrute pour l'ensemble de sa prestation restauration :

CHEF DE CUISINE

Cuisine Bistronomique labellisé « Maître Restaurateur » de grande qualité,

activité cocktail et banqueting,

Horaires continues.

MISSION :

Rattaché(e) au General Manager et en étroite collaboration avec un second, avec une équipe de 10 personnes, vous êtes responsable du bon fonctionnement de la cuisine dans tous ses aspects (humain, financier, qualitatif, hygiène, technique....) tout en assurant une production culinaire d'excellente qualité de type bistronomique.

Créatif et force de proposition, en collaboration avec la Direction, vous réalisez la carte d'hiver et d'été ainsi que la carte pour les banquets.

Vous êtes en charge de :

- l'organisation de l'ensemble de la production culinaire en respectant et en faisant respecter les process (normes, achat, fiches techniques...)
- contribuer à l'optimisation de la prestation (qualité / rapidité d'exécution / ratios de gestion)
- gérer les produits et les stocks alimentaires/non alimentaires
- la bonne gestion du personnel, 10 personnes (respect des dispositions légales, recrutement/formation, garant du climat social)
- veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire lié à la production et à l'entretien.

Qualifications

De formation Cuisine, vous possédez une expérience et une connaissance en cuisine de qualité avec une expérience validée en management d'équipe (supérieure à 6 pers) et en gestion de production culinaire où vous avez pu développer des compétences tant en management d'équipe qu'en organisation.

Organisme employeur
TALENCE

Type de poste
Temps plein

Secteur
CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste
67482, STRASBOURG,
STRASBOURG, France

Date de publication
30 septembre 2024 à 19:02

Valide jusqu'au
30.10.2024

Le/la candidat.e doit posséder des connaissances en informatique et en gestion.

Ouvert et curieux d'esprit, vous devez faire preuve d'une réelle motivation à vous engager dans une production culinaire de moyen volume et de qualité.

Outre des compétences techniques, une personnalité dynamique et rigoureuse, constante dans le travail, sont les éléments qui vous permettront de réussir dans vos différentes missions /

CONFIDENTIALITE DE VOTRE CANDIDATURE ASSUREE