



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-exécutif-établissement-haut-de-gamme-f-h>

## CHEF EXECUTIF, ETABLISSEMENT HAUT DE GAMME F/H

### Description

Dans le cadre d'un établissement d'exception situé en Seine-et-Marne, alliant restauration haut de gamme et événementiel de prestige, nous recherchons un(e) Chef de Cuisine Exécutif MOF/étoilé pour piloter une ambition culinaire forte, sur plusieurs points de vente.

Mission :

Sous la responsabilité de la direction générale, vous assurerez la supervision complète de l'ensemble des cuisines de l'établissement, réparties sur deux univers distincts :

- Un bistrot gastronomique à fort volume, avec une carte moderne, maîtrisée et créative.
- Un pôle événementiel premium, dédié à des prestations sur-mesure de haute volée (banqueting, mariages de luxe, séminaires de prestige, etc.).
- 

Vous êtes :

- Créatif(ve), passionné(e), structuré(e).
- Un(e) meneur(se) d'hommes, capable de fédérer des équipes exigeantes autour d'un projet commun.
- Apte à accompagner le développement de nouveaux points de vente ou projets satellites.
- Sensible à l'esthétique, à la saisonnalité, et aux exigences de clients premium.

Poste basé en Seine-et-Marne (77)

CDI – Temps plein – Prise de poste dès que possible

Rémunération attractive selon profil et expérience.

### Qualifications

- Chef de haut niveau, type MOF ou reconnu par ses pairs pour son excellence, sa rigueur et sa créativité.
- Capacité à jongler entre production opérationnelle, management d'équipes multiples, et réflexion stratégique.
- Expérience prouvée en restauration gastronomique et en événementiel haut de gamme.
- Fortes compétences en gestion, planification, formation, et développement de nouveaux concepts.

**Organisme employeur**  
H&R Expert Recrutement

**Type de poste**  
Temps plein

**Secteur**  
AUTRE MISE À DISPOSITION DE RESSOURCES HUMAINES

**Lieu du poste**  
France

**Salaire de base**  
22000 € - **Salaire de base**  
32000 €

**Date de publication**  
16 octobre 2025 à 19:04

**Valide jusqu'au**  
15.11.2025

- Vision culinaire affirmée et capacité à porter l'identité d'un lieu ambitieux.