



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-executif-f-h>

Chef exécutif F/H

Description

Dans le cadre de l'exécution de ses fonctions, le Salarié doit notamment :

Conception de l'offre food :

- Définir avec les équipes les nouvelles offres de restauration
- Etre force de proposition pour intégrer des nouveaux produits ou fournisseurs respectant le cahier des charges groupe (identité, conditionnement, qualité, coût, transport etc)
- S'assurer que les recettes soient porteuses de l'ADN de la marque
- Veiller au respect des standards de qualité en termes de rendu visuel et de goût
- Veiller à la rentabilité des recettes notamment en s'assurant que les fiches techniques soient réalisées correctement et que le bon pricing soit appliqué
- Veiller à la faisabilité des recettes en termes de qualité et de contraintes d'exécution
- Orchestrer les changements de carte avec les Chefs en suivant les process établis et en organisant les testing
- Veiller au déploiement de la formation des équipes cuisine lors des changements de carte

Accompagnement opérationnel :

- Être garant de la bonne continuité des services et y prendre part en cas de nécessité
- Assurer un lien permanent entre le terrain et le siège
- Recruter les équipes cuisine

Organisme employeur

ELENI SIEGE

Type de poste

Temps plein

Secteur

RESTAURATION
TRADITIONNELLE

Lieu du poste

75109, PARIS 09, PARIS, France

Salaire de base

38000 € - **Salaire de base**
46000 €

Date de publication

22 octobre 2024 à 17:02

Valide jusqu'au

21.11.2024

- Accompagner et former les Chefs et les équipes au quotidien
- Épauler les Chefs dans leur management d'équipes au besoin
- Contrôler le respect des normes et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Surveiller, contrôler la maintenance des matériels et leur bonne utilisation

Gestion opérationnelle :

- Piloter la performance opérationnelle en suivant les ratios (optimisation masse salariale, marge food, perte etc)
- Proposer et mettre en place les actions correctives nécessaires

Amélioration continue :

- Assurer une veille constante sur les produits, les tendances de consommation et la concurrence
- Animer les équipes en partageant régulièrement sur les tendances et innovations culinaires
- Réaliser régulièrement des audits sur le respect des fiches techniques, l'organisation du travail, la planification de la production, le respect de l'hygiène

Qualifications

- Connaissance du secteur de l'hôtellerie & restauration et solide réseau
- Connaissances solides de gestion
- Maîtrise des outils bureautiques
- Proactivité et anticipation des évolutions et des besoins de l'entreprise
- Organisation et rigueur dans les calculs, commandes et suivis
- Excellent relationnel et management d'équipes

- Gestion des priorités