



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-de-cuisine-f-h-2>

Responsable de cuisine F/H

Description

Notre groupe est une famille d'environ 500 collaborateurs : une équipe qui partage nos valeurs d'authenticité et d'excellence. Nous offrons une incroyable opportunité de carrière, une formation et une mobilité interne. Le groupe ne cesse de s'agrandir, donc si vous êtes une personne dynamique, entreprenante et passionnée par la restauration, c'est le bon moment pour nous rejoindre !

Parlons de tes missions au sein de notre cuisine :

- Assurer la production culinaire conformément aux fiches techniques,
- Assurer le service de ladite production,
- Produire chaque semaine le Menu du jour en veillant à respecter les ratios de matières premières fixés par la Direction,
- Être garant de la constante qualité (gustative, esthétique et hygiénique) des produits proposés à la vente,
- Être garant de la salubrité de la cuisine et de ses apprentis selon les normes H.A.C.C.P
- Gestion du logiciel H.A.C.C.P (saisie des bons de livraisons)
- Assurer la bonne gestion de ses stocks de matières premières (approvisionnements, roulement des stocks, conditionnements ...), inventaires
- Coordonne l'ensemble des activités de la brigade ainsi que la transmission des informations au responsable de restaurant
- Assurer les ouvertures et fermetures de la cuisine

Qualifications

Nous attendrons de toi :

- Un minimum de 2 ans d'expérience sur un poste similaire
- De bonnes compétences managériales
- L'obtention d'un CAP Cuisine

Organisme employeur

Arkose&Co

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

75118, PARIS 18, PARIS, France

Salaire de base

32000 € - **Salaire de base**
35000 €

Date de publication

23 octobre 2025 à 09:05

Valable jusqu'au

22.11.2025

- Des connaissances en matière d'hygiène et utilisation d'un logiciel H.A.C.C.P,
- Que tu sois créatif, novateur et aimant travailler les produits frais

Le poste :

- Temps plein 35 heures par semaine, statut Agent de maîtrise
- Ouverture 7 jours / 7
- Travail régulier en soirée et les week-ends
- 3 coupures en moyenne par semaine
- 2 jours de repos consécutifs dans la mesure du possible

Rémunération : Un salaire fixe + primes (selon les résultats) = 32 K€ + 3 K€