



<https://latribunelibre.com/emploi/sous-chef-de-cuisine-f-h>

## SOUS-CHEF DE CUISINE F/H

### Description

#### **VOTRE MISSION: DEVENIR LE BRAS DROIT DU CHEF ET CONSTRUIRE LA CUISINE DE DEMAIN**

Aux côtés du Chef, vous jouerez un rôle clé dans la structuration et l'évolution de l'offre culinaire du Domaine, au Garden (80 places assises, ouvert 7/7 jours, 5 salles de réception de 20 à 350 places assises).

Un vrai **poste de co-construction**, mêlant création, gestion et management.

Ainsi, votre rôle sera de:

- Participer à la **création et au renouvellement des cartes** (restaurant, banquets, séminaires, mariages), en valorisant les produits locaux et de saison.
- **Superviser et accompagner la brigade**, en favorisant l'anticipation, la rigueur et la cohésion d'équipe.
- **Gérer les services** du restaurant et des événements, avec une attention particulière portée à la qualité et à la fluidité du service.
- **Piloter les commandes, stocks et plannings**, en respectant les ratios et les normes HACCP.
- Être **force de proposition** pour innover et enrichir les offres culinaires du Domaine (menus à thème, renouvellements cartes mariage/ restaurant et séminaires etc.)

Un quotidien stimulant, entre créativité, gestion et accompagnement humain.

### LES « + » DU POSTE

- CDI 41h hebdo à **pourvoir en janvier 2026**

### Organisme employeur

Mercato de l'emploi

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

TRAITEMENT DE DONNÉES, HÉBERGEMENT ET ACTIVITÉS CONNEXES

### Lieu du poste

49328, SAUMUR, SAUMUR, France

### Salaire de base

34000 € - **Salaire de base**  
34000 €

### Date de publication

21 octobre 2025 à 13:06

### Valide jusqu'au

20.11.2025

- **Salaire : à partir de 2 900 brut/mois + IR**
- **3 coupures maximum/semaine**, 1 soirée libérée + **2 jours consécutifs de repos**
- **Un cadre de travail exceptionnel** avec une cuisine centrale de 200m2 (et 100% de l'offre restauration produite sur place)
- **Cours de sport hebdomadaires** avec coach privé
- **Accès au golf** et réductions partenaires (spa, coiffeur)
- **Logement possible sur site** pendant la période d'essai
- **Fermeture annuelle à Noël et 15 jours en février**

Un cadre unique pour exprimer votre talent, trouver un vrai équilibre et co-écrire la suite d'une belle histoire culinaire !

### **Qualifications**

Ce poste s'adresse à un **Sous-Chef confirmé** ou un **Second de cuisine prêt à franchir un cap**.

Un professionnel organisé, passionné, aimant travailler dans un cadre verdo�ant et ambitieux, où la qualité du produit et du collectif priment.

VOUS ETES CERTAINEMENT LA BONNE PERSONNE SI:

- Vous avez déjà encadré une équipe et aimez transmettre.
- Vous êtes à l'aise dans la création, l'anticipation et la gestion opérationnelle.
- Vous cherchez un environnement stable, stimulant et ouvert à l'innovation.
- Vous souhaitez participer à une **aventure culinaire locale** où chaque plat raconte une histoire.

Etapes du recrutement:

- un entretien téléphonique
- un entretien RH
- un entretien avec la Direction