



<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 verdoyant 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