



<https://latribunelibre.com/emploi/sous-chef-de-cuisine-hotel-4nice-f-h-2>

## Sous-Chef de cuisine Hôtel 4\*Nice F/H

### Description

VOICI LES DÉTAILS DU POSTE PROPOSÉ

**Je recrute un Sous-Chef de Cuisine H/F pour un très bel hôtel 4\* à Nice, Missions principales :**

### Conditions :

Salaire de base pour 169h mensuelles : 2 700 € brut

Primes sur objectifs :

Mensuelles : Prime Présence et Prudence : 200 €, Ratio nourriture : 150 €

Trimestrielles : HACCP suivant contrôle : 600 €

Possibilité de prime capitalisante (type 13[?] mois) au bout d'un an, sous conditions

Deux jours de repos consécutifs dans la semaine, sauf exception

Travail en week-end et jours fériés

Stationnement possible pour deux-roues dans la cour de l'hôtel

**Organisme employeur**  
AARH Recrutement Hôtellerie

**Type de poste**  
Temps plein

**Secteur**  
HÔTELS ET HÉBERGEMENT  
SIMILAIRES

**Lieu du poste**  
06088, NICE, NICE, France

**Date de publication**  
24 septembre 2025 à 21:11

**Valide jusqu'au**  
24.10.2025

### Qualifications

#### LE PROFIL QUE NOUS RECHERCHONS POUR CET ÉTABLISSEMENT

De formation hôtellerie restauration et diplômé.

Vous avez une expérience positive et confirmée de plusieurs années à ce poste en hôtellerie 4\*.

Vous êtes :

Énergique, à l'écoute et patient(e)

Créatif(ve) et force de proposition

Doté(e) d'un bon sens de la pédagogie et du travail en équipe

Expérimenté(e) en restauration bistronomique à l'aise avec les différents formats : séminaires, groupes...

Vous êtes bon cuisinier et aimez régaler vos convives avec des produits frais et locaux.

D'un excellent relationnel, vous êtes bon manager (psychologie, délicatesse, prévenance, autorité) et savez encadrer une équipe en anticipant tout conflit et en participant à la formation de vos collaborateurs.

Votre dynamisme et votre bonne humeur sont appréciés.

Vous êtes bon gestionnaire, vous savez calculer des ratios et élaborer des fiches techniques.

Vous êtes loyal, sincère et bon communicant.