



<https://latribunelibre.com/emploi/sous-chef-gros-volume-hotel-5-f-h>

SOUS-CHEF – Gros volume – Hôtel 5* F/H

Description

Statut : Cadre forfait 218 jours – niveau 5 Echelon 1

Salaire mensuel brut : 3.925€ brut mensuel + indemnité nourriture

Flexibilité sur les horaires et jours de repos

Encadrement d'une équipe de 22 personnes en cuisine + 8 plongeurs.

Nous recherchons un(e) Sous-Chef pour assister le Chef Exécutif et encadrer l'équipe de la cuisine. Votre rôle sera de sublimer l'expérience culinaire de la clientèle. Vous aurez un rôle essentiel dans la satisfaction client et dans le management de l'équipe.

- Assister le Chef Exécutif dans la gestion de tous les aspects de l'offre culinaire (élaboration des menus, recherches des fournisseurs, respect de la saisonnalité des produits dans la mesure du possible, respect de la variété des plats proposés et de la qualité des portions, proposition des prix des plats à la carte, etc.)
- Aider à l'élaboration d'une carte pour les différents points de restauration en parfait accord avec les attentes de la compagnie
- Maîtriser les recettes des plats
- Avoir une bonne connaissance des techniques et préparations culinaires, des produits du terroirs et des mets internationaux
- Contrôler et s'assurer sur bon envoi des commandes des clients avant qu'elles ne soient servies en salle
- Planifier les commandes des ingrédients et du matériel en fonction des besoins et du stock
- Organiser, avec le service technique et/ou les fournisseurs extérieurs, la maintenance des équipements
- Faire le suivi des procédures de la cuisine en assurant la mise en œuvre et en respectant les normes HACCP d'hygiène et de sécurité
- Connaître parfaitement les normes HACCP et les règles en matière de « régimes alimentaires »
- Effectuer les contrôles et les inspections des installations et équipements techniques et de sécurité et faire les relevés de température quotidien
- Être un leader inspirant pour la brigade et l'ensemble des collaborateurs et savoir résoudre les éventuels problèmes rencontrés
- Encadrer, former et développer l'équipe de la cuisine/pâtisserie et de la plonge
- Connaître et respecter le budget alloué au département et faire le suivi des coûts et du Food cost
- Répartir la charge de travail de chacun des postes en

Organisme employeur

H&R Expert Recrutement

Type de poste

Temps plein

Secteur

AUTRE MISE À DISPOSITION DE RESSOURCES HUMAINES

Lieu du poste

75109, PARIS 09, PARIS, France

Salaire de base

22000 € - **Salaire de base**

32000 €

Date de publication

4 novembre 2025 à 20:05

Valable jusqu'au

04.12.2025

cuisine/pâtisserie/plonge en fonction de l'activité

- Faire le suivi du planning de l'équipe, des absences diverses et des documents pour la paie
- Favoriser un climat de coopération et de respect entre les équipes de la cuisine et de la plonge et les autres équipes de l'hôtel
- Savoir s'exprimer en public et entretenir un bon relationnel avec les équipes et les clients
- Se tenir à jour et informé des tendances culinaires et autres concepts en lien avec la cuisine et la gastronomie
- Maîtriser les logiciels informatiques (MS Office, logiciel de gestion de restaurant, etc.)
- Gérer le stock des produits alimentaires et des denrées non périssables
- Faire l'inventaire du stock, des denrées périssables, non périssables, etc.
- Connaître les fournisseurs, leurs tarifs et leurs offres

Qualifications

Statut : Cadre forfait 218 jours – niveau 5 Echelon 1

Salaire mensuel brut : 3.925€ brut mensuel + indemnité nourriture

Flexibilité sur les horaires et jours de repos

Encadrement d'une équipe de 22 personnes en cuisine + 8 plongeurs.

- Avoir travaillé dans une grande Brasserie haut de gamme est un plus
- Savoir gérer le volume d'envoi lors des services
- Excellente maîtrise et connaissance des méthodes de cuissons, des produits, des équipements et des procédures
- Être passionné(e) de gastronomie et connaître les pratiques culinaires
- Gérer la cuisine (personnel, produits, cartes, équipements, logiciels, etc.)
- Faire preuve de rapidité d'exécution et de précision lors du service tout en sachant réagir face à des situations d'urgence en fournissant des solutions
- Capacité à effectuer plusieurs tâches et à travailler en équipe
- Être diplômé(e) d'une école en hôtellerie-restauration est un plus

AVANTAGES

- Prime d'ancienneté à partir de 2 ans d'ancienneté (200€ à 2ans, 300€ à 3 ans ... jusqu'à 500€ par an)
- Jour de congé offert pour l'anniversaire à partir d'un an d'ancienneté
- Cafétéria en interne avec repas à disposition
- Remboursement du titre de transport et Mutuelle d'entreprise (50%)
- Programme de formations et opportunités de développement de carrière

Poste à pouvoir dès que possible.