



CHEF DE CUISINE H/F

Hôtel-Restaurant 3★

Auvergne

CDI Temps Plein

JE POSTULE

CHEF DE CUISINE H/F

ENVIRONNEMENT

Cet **Hôtel-Restaurant 3 Étoiles** situé à Aime La Plagne en Savoie, compte 29 chambres, un Restaurant à la cuisine locale et paysanne, un Spa, dans une **ambiance familiale et chaleureuse**. Le/La Chef(fe) de Cuisine travaillera en binôme avec un Second de Cuisine pour réaliser une moyenne de 20 couverts le midi et 40 couverts le soir en saison.

Situé au pied du domaine skiable de La Plagne, il accueille tout au long de l'année une clientèle loisirs, affaires et étrangère.

Le restaurant propose une cuisine familiale tant aux résidents de l'hôtel qu'à la clientèle externe.

VOS MISSIONS

- ✓ Gestion et élaboration du menu du jour
- ✓ Envoi des commandes et suivi des stocks
- ✓ Réception, contrôle et stockage des commandes
- ✓ Production culinaire & Suivi du service
- ✓ Réalisation de la mise en place (taille, découpe, sauce, etc.)
- ✓ Exécution de toutes autres missions jugées essentielles pour le bon fonctionnement de la cuisine
- ✓ Application des règles d'hygiène et de sécurité

PROFIL RECHERCHÉ

- ✓ Issu d'une formation en restauration : CAP/BEP Cuisine
- ✓ Expérience opérationnelle complétée par une expérience sur le même poste de minimum 3 ans
- ✓ Personne aimant la nature et la montagne
- ✓ Maîtrise des normes HACCP

PACKAGE SALARIAL

- ✓ CDI / Temps plein 39h
- ✓ Statut Agent de Maîtrise
- ✓ Salaire : 3000€ net
- ✓ Possibilité de logement sur place : chambre de l'hôtel équipée
- ✓ Aide à la recherche d'un logement si candidat réside à plus de 70km

Prise de poste souhaitée à partir du 10 juin 2022