



CHEF DE CUISINE H/F

Hôtel-Restaurant 4★

Eure / Normandie

CDI Temps Plein

JE POSTULE

CHEF DE CUISINE H/F

ENVIRONNEMENT

Au cœur de la Normandie, cet Hôtel 4 étoiles situé à 100km de Paris et 40km de Rouen offre à sa clientèle un cadre convivial et moderne toute en simplicité.

Ancien corps de ferme entièrement rénové, l'Hôtel compte 11 chambres, un **restaurant de 30 couverts**, 1 piscine et 1 Spa Cinq Monde. Ouvert depuis mai 2015, l'établissement est reconnu pour la qualité de son accueil, la **créativité de sa cuisine et la convivialité des lieux**. Épaulés par une équipe de six personnes, les propriétaires gérants recherchent aujourd'hui une personne pour **assurer les prestations culinaires au sein du Restaurant de l'Hôtel**.

VOS MISSIONS

En tant que **Chef de Cuisine H/F** vous intervenez à la demande des propriétaires pour assurer en autonomie la mise en place, l'exécution des plats, le dressage, la gestion des stocks et des commandes auprès des fournisseurs.

Vous êtes attaché à la **qualité des matières premières** et au choix des **producteurs locaux**. Vous êtes en mesure de proposer un **menu du jour de saison à base de produits frais et locaux**, et d'organiser votre travail selon les prestations demandées.

PROFIL RECHERCHÉ

Issu d'une **formation en cuisine**, vous possédez une expérience confirmée dans un établissement de même niveau d'exigence. Vous possédez des **références solides** auprès d'une clientèle exigeante.

Vous avez à cœur de travailler au sein d'un **environnement convivial et familial**.

Véritable gourmet, vous êtes animé par la satisfaction client, la qualité des produits, le **goût de l'excellence et du partage**. Vous avez une appétence pour la campagne, les produits locaux, le slow tourisme et la **slow food**.

Nous recherchons un Chef de Cuisine H/F autonome ayant l'envie de faire découvrir son **univers culinaire** à une clientèle existante.

Vous avez le souhait de vous investir à longs termes et de participer à la fidélisation de la clientèle et au développement du Restaurant de l'Hôtel.

PACKAGE

Contrat cadre ou contrat de prestation (si candidat en auto-entreprise ou société)

Horaires non imposés pour la réalisation de la mise en place

Hors saison estivale 3 jours de travail minimum par semaine (jusqu'à 6 en fonction des séminaires) : jeudi, vendredi et samedi soir

Saison estivale 6 jours de travail / semaine du mercredi au lundi soir

Hôtel & Restaurant fermés en période scolaire (Toussaint, Noël, Février)

Rémunération selon profil

Pour les candidats prestataires : facturation annuelle entre 50 et 65K€ HT