



CHEF DE CUISINE H/F
Brasserie de centre-ville
Chamonix (74)
CDI Cadre Temps plein

JE POSTULE

CHEF DE CUISINE H/F

ENVIRONNEMENT

Lieu de vie emblématique du centre-ville de Chamonix, **La Brasserie de l'M**, est à la recherche de son/sa futur(e) **Chef(fe) de Cuisine**.

La Brasserie de l'M est un endroit convivial et chaleureux où viennent se retrouver touristes, familles et amis pour déguster une cuisine généreuse et gourmande.

Adossée à l'Hôtel Croix-Blanche, elle est l'un des établissements historiques du Groupe savoyard Best Mont-Blanc.

VOS MISSIONS ET PROFIL RECHERCHÉ

Déjà expérimenté(e), vous appréciez travailler au sein d'un environnement familial et être en contact direct avec la clientèle. Véritable passionné(e) par la cuisine de saison, vous avez à cœur de proposer des recettes authentiques et locales, qui s'adapteront parfaitement à la clientèle.

Vos principales missions seront :

- * Encadrer, motiver et écouter votre brigade, pouvant aller jusqu'à 7 personnes,
- * Organiser les achats auprès des fournisseurs,
- * Créer des recettes : cuisine efficace et simple, typiquement savoyarde et gourmande.

Formé(e) à la Cuisine, vous possédez des connaissances en cuisine française et régionale.

Vous répondez à ces principaux critères :

- * Formation HACCP,
- * Maîtrise de la gestion des coûts et des achats,
- * Expérience en management d'équipe de 7 à 10 personnes,
- * Utilisation du Pack Office (Excel, Word) et d'une messagerie,
- * Maîtrise de la langue française.

Conditions du poste :

- * **CDI Temps plein**
- * Statut Cadre au forfait jour (218)
- * Basé à Chamonix, Haute-Savoie (74)
- * Période d'essai de 4 mois renouvelable
- * Possibilité de logement lors de la période d'essai initiale
- * Rémunération : 48 000€ brut annuel + 15% de prime sur objectifs annuels
- * Avantages à travailler pour le Groupe Best Mont-Blanc : réductions sur les forfaits de ski, sur la restauration, les spas et les hôtels du groupe
- * Prise de poste : dès que possible