

RESTAURANT/BRASSERIE AU BORD DE MER (capacite 220 cvt pic saison).



Nous recherchons un 'CHEF CUISINIER' (h/f) talentueux et créatif pour rejoindre notre établissement. Passionné par la gastronomie, vous saurez apporter une cuisine élégante, raffinée et lumineuse, qui émerveille et donne envie. Votre sens de la présentation fera de chaque plat une expérience inoubliable.

Si vous avez le goût du détail, une vision moderne de votre metier et souhaitez exprimer votre créativité culinaire dans un cadre qui valorise les talents, n'hésitez pas à postuler.

Profil recherché:

- Habitué au gros volume en été (150-220 cvt juillet/aout) et jours ferries
- Dynamique, autonome et capacite a gerer des flux tendus tout en maintenant un niveau de qualite eleve
- Bon gestionnaire et bon leadership (encadrer 7 pers)
- Avoir de la creativite et le gout de l'innovation culinaire, avec la capacite de creer des plats signature.
- Maitrise de la gestion des achats et des stocks.

Fonctions:

- Elaborer et concevoir des menus innovants adaptés aux produits de saison
- Revisiter la carte en fonction de la saisonnalité
- Garantir la qualité constante des plats servis et la présentation
- Superviser votre équipe en cuisine et favoriser un environnement de travail collaboratif
- Planifier et organiser les équipes pour optimiser le temps de travail effectué
- Gérer les achats et optimiser les stocks pour minimiser les pertes
- Assurer le respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)

Contrat:

- CDD saisonnier 9 mois (possibilité CDI en fin de saison au vu des résultats)
- Temps plein 35h
- Rémunération à définir selon profil et expérience
- Poste logé si besoin (avantage en nature)

Pourquoi nous rejoindre ?

Si vous cherchez un lieu où votre talent sera respecté, reconnu et encouragé, rejoignez nous !