

# CUISINIER

## GRAND HOTEL DE COURTOISVILLE

**Transmettre votre candidature à : cfloch@bl-hotels.com**

**Le Grand hôtel de Courtoisville à Saint Malo, restaurant & spa**, vient de rejoindre le groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS. Rejoignez les équipes pour la saison et accompagnez Anne Sophie et Jonathan, dans cette aventure formidable qu'est le lancement d'une reprise d'établissement !

Le groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS est un groupe familial, regroupant une dizaine d'établissements hôteliers haut de gamme

La collection Beautiful Life Hotels se distingue par des maisons au passé riche, situées dans des lieux d'exception au charme unique et dont l'ADN reste invariablement la passion de l'accueil et la garantie d'offrir un séjour inoubliable à ses hôtes.

Nous recherchons un **cuisinier** pour notre **restaurant du Grand hotel de Courtoisville**.

Vous êtes responsable d'une partie spécifique de la cuisine (poissonnerie, pâtisserie, etc...).

Vous Assistez et suppléez le chef et son second dans toutes ces missions.

Vous suivez et contrôlez l'ensemble de la production culinaire et des approvisionnements alimentaires dans le respect des critères définis, liés à l'exigence qualitative de cette restauration **bistrot, proposant une cuisine du marché à partir de produits frais et locaux**.

### DETAILS DU POSTE

- CDD renouvelable, avec possibilité de CDI
- Temps plein,
- Poste à pourvoir dès que possible,
- Deux jours de repos consécutifs,

### MISSIONS ET OBJECTIFS

#### Approvisionnement et stockage de la partie

- Élaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations
- Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons
- Stocker les denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement

#### Mise en place de la partie et production

- Vérifier les préparations
- Assurer une jolie finition des plats
- Réaliser des préparations préliminaires
- Assurer la mise en place
- Respecter les modes de cuisson
- Respecter les fiches techniques

#### Contrôle du poste de travail et sécurité

- Assurer la propreté du poste de travail et de la cuisine
- Appliquer des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Porter d'une tenue professionnelle conforme à la législation hygiène et sécurité
- Assurer le rangement du poste de travail

#### Management et animation d'équipe

- Coordonner l'activité des cuisiniers
- Délégation de certaines activités
- Supervision de l'ensemble des activités et de leur résultat

## **PROFIL RECHERCHE**

- Diplôme en hôtellerie restauration
- Expérience confirmée exigée en tant que commis de cuisine, demi-chef de partie ou chef de partie dans des établissements travaillant **les produits frais et la cuisine du marché**

Nous sollicitons toutes les personnes prêtes à devenir un acteur clé du développement de Beautiful Life Group

**Ici on rend des gens heureux et ça nous rend heureux !**

**Ça vous tente ?**

**Envoyez directement votre candidature à**

[cfloch@bl-hotels.com](mailto:cfloch@bl-hotels.com)