

# CUISINIER(E)

HOTEL L'AMIRAUTE \*\*\*

*Transmettre votre candidature à : [jlbouvier@amirautebrest.com](mailto:jlbouvier@amirautebrest.com)*

L'Amirauté Brest, hôtel, restaurant & séminaire, du groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS, a fait peau neuve pendant sa période de fermeture. Rejoignez les équipes et ajoutez à votre CV, cette aventure formidable qu'est le lancement d'un nouvel 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 en CDI** pour notre **restaurant**.

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

- CDI à pourvoir dès que possible,
- 35 heures par semaine,
- Deux jours de repos,
- Taux horaire : à négocier en fonction des compétences,

## 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

- Réaliser les plats propres à la partie
- Vérifier les préparations
- Assurer une jolie finition des plats
- Réaliser des préparations préliminaires
- Assurer la mise en place de la partie
- Respecter les modes de cuisson propre à la partie
- 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

**Envoyez directement votre candidature à  
[jlbouvier@amirautebrest.com](mailto:jlbouvier@amirautebrest.com)**