

CHEF DE CUISINE

LE PETIT BE

Transmettre votre candidature à : Scognamiglio Marc <mscognamiglio@bl-hotels.com>

Le restaurant Le Petit Bé, hébergé au sein de **l'hôtel du Grand Bé****** accueille ses convives dans un décor moderne et raffiné, en plein cœur de la cité corsaire. Le restaurant propose une cuisine du marché à partir de produits frais et locaux.

Nous recherchons un **chef de cuisine** à compter du premier trimestre 2023.

Véritable Chef d'Orchestre de la cuisine, vous coordonnez, dirigez et supervisez l'ensemble de l'activité de la cuisine. 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 ce restaurant.

Une brigade avec un second de cuisine, un sous-chef et un pâtissier est en place.

DETAILS DU POSTE

- CDI,
- Statut cadre autonome, forfait jours,
- Poste à pourvoir durant le premier trimestre 2023,
- Deux jours de repos consécutifs,

MISSIONS ET OBJECTIFS

Approvisionnement et gestion des stocks

- Organisation de l'agencement du stockage
- Prévision des approvisionnements en fonction de la production
- Réalisation des inventaires

Production culinaire

- Contrôle de la qualité de la production et de sa conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Création de nouveaux plats et élaboration de leurs fiches techniques
- Gustation des différentes productions, vérification et rectification des assaisonnements
- Réalisation de tous les modes de cuisson et/ou supervision de l'ensemble de la production
- Supervision de la distribution

Gestion de la production

- Analyse des dysfonctionnements et mise en œuvre d'actions correctives
- Contrôle de la bonne utilisation des équipements et des matériels
- Élaboration des menus et de la carte
- Mise en place d'une organisation du travail compatible avec la production et ses aléas
- Mise en place et suivi des délégations
- Organisation des postes de travail
- Réalisation d'analyse de coûts

Management et animation d'équipe

- Délégation de certaines activités
- Établissement des plannings et grilles horaires
- Évaluation des besoins en formation
- Évaluation des compétences et des potentiels
- Évaluation des résultats
- Recrutement en collaboration avec le directeur de l'établissement
- Supervision de l'ensemble des activités et de leur résultat

PROFIL RECHERCHE

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

NOUS VOUS OFFRONS

Une intégration dans une brigade de 8 personnes, passionnée et ouverte d'esprit

Des responsabilités dès le premier jour et une culture ouverte à la créativité

Une Interaction constante et dialogue avec l'ensemble des parties prenantes de l'entreprise,

Des Formations, et évolutions possibles au sein de notre groupe Beautiful Life Hotels

Une politique RH axée sur l'humain et l'équilibre vie professionnelle / vie privée

Envoyez votre candidature , CV, lettre de motivation et book

(profis Linkedin, Instagram ou Facebook acceptés)

à

mscognamiglio@bl-hotels.com

Beautiful Life team, l'excellence tout simplement