



Dans le cadre de l'ouverture d'un nouveau restaurant d'altitude en haut du Gallinera sur les pistes de la station de Font-Romeu Pyrenées 2000, à la cuisine traditionnelle raffinée, nous recherchons un (e)

Chef de cuisine F/H

CDD saisonnier

Rattaché(e) hiérarchiquement au directeur de l'établissement, et accompagné(e) par 2 seconds et 4 commis, vous assurez les missions suivantes :

• Mise en œuvre d'une cuisine inventive et de qualité :

- Propose une carte attractive et adaptée au contexte de l'établissement (restaurant d'Altitude)
- Pilote l'approvisionnement, anticipe les besoins
- Organise, planifie et élabore les plats chauds et froids
- S'assure de la qualité des produits, de la présentation des assiettes
- Respecte et maîtrise parfaitement les normes HACCP
- S'assure de l'adéquation entre les besoins et les ressources, ajuste en permanence afin de répondre à la demande (jusqu'à 500 repas/service en très haute saison)
- Est force de proposition pour améliorer la satisfaction client

• Management des équipes :

- S'assure de la sécurité de l'ensemble des collaborateurs placés sous sa responsabilité
- S'assure de l'adéquation entre les besoins et les ressources, ajuste en permanence afin de répondre à la demande (jusqu'à 500 repas/service en très haute saison)
- Suit les compétences, remonte les besoins en formation lui permettant d'assurer le bon fonctionnement de son service et le développement de ses collaborateurs
-

Votre profil :

Titulaire à minima d'un CAP Cuisine et avec 4 ans d'expérience minimum sur un poste similaire

Vous êtes autonome, rigoureux (se), réactif (ve), et vous très organisé(e).

Envie d'un nouveau challenge dans un cadre exceptionnel ? Rejoignez notre équipe !

Si cette offre d'emploi vous intéresse, merci d'adresser votre candidature (CV+ lettre de motivation) à rh.lagallina@gmail.com