

Chef de Cuisine TF-14671 Chef de cuisine TF H/F

Informations générales

Offre confidentielle	Non
Entité de rattachement	Areas Loisirs
Secteur d'activité	Parcs de loisirs
Nom du responsable de l'offre	CLAUSS Manuel
Numéro de téléphone du responsable de l'offre	0354460185
Catégorie Cartographie	Managers
Statut	Diffusée

Description du poste

Filière / Métier	CUISINE - Chef de cuisine (h/f)
Intitulé de l'offre	Chef de cuisine TF H/F
Contrat	CDI
Statut collaborateur	Agent de maîtrise
Temps de travail	Temps complet
Salaire	1800€
Description de la mission	<p>Rattaché(e) à la Responsable de Production, vous assurez la production culinaire et la satisfaction du client, par l'animation d'une équipe de cuisine et l'organisation de la fabrication, dans le respect des normes réglementaires.</p> <p>Vos missions couvrent trois domaines.</p> <p>Au quotidien :</p> <ul style="list-style-type: none">- Vous établissez les menus, dans le respect des fiches techniques- Vous participez à la production culinaire, ainsi qu'au nettoyage de la cuisine- Vous vérifiez que les procédures sont bien respectées (respect des fiches techniques, respect des normes d'hygiène et de sécurité, etc.)- Vous contrôlez les produits avant le service (dressage des plats, conformité aux fiches techniques, etc.) <p>En gestionnaire de qualité :</p> <ul style="list-style-type: none">- Vous participez au passage des commandes de matière première ainsi qu'à la réception et au contrôle la marchandise à sa livraison (quantités, DLC, etc.)- Vous vous assurez du respect du budget « Matières premières » <p>Vous managez votre équipe :</p> <ul style="list-style-type: none">- Vous répartissez les tâches, planifiez et coordonnez les activités du personnel en cuisine- Vous veillez à la bonne exécution de la production culinaire- Vous gérez et anticipez les besoins en personnel en fonction de l'activité et des absences- Vous déléguez et contrôlez les tâches en vue de transmettre votre savoir-faire
Profil	<p>Dynamique, et bon gestionnaire, vous serez un élément moteur dans votre équipe.</p> <p>Votre capacité d'anticipation et d'organisation seront appréciés.</p> <p>Votre sens de la communication et votre créativité feront la différence.</p>
Avantages	13ème mois + part variable de 10% sur objectifs annuels + mutuelle d'entreprise + accès Center Parc
Environnement du poste	Situé au sein du Center Parcs Trois Forêts en Moselle

Effectif à encadrer	11 à 15
Nombre de couverts	250-500
Pays	France
Régions	Lorraine
Départements	MOSELLE (57)
Ville	HATTIGNY

Critères candidat

Niveau d'études	BAC
Spécialisation	Hôtellerie/Restauration
Niveau d'expérience	> 5 ans
Critères libres	Expérience en encadrement d'une brigade de 10 personnes exigée Aptitude en production culinaire avérée

Demandeur

Nom opérationnel	BOUDAILLIER
Prénom opérationnel	Héloïse
E-mail opérationnel	heloise.boudaillier@areas.com
Poste à pourvoir le	01/02/2017
Motif de recrutement	Accroissement temporaire d'activité

Suivi RH

Suivi par	Xavier MERY
Alertes email	Toutes les 1 candidatures
Récepteurs des alertes	Xavier MERY