


Chef cuisinier (H/F) H/F


59 - NEUVILLE EN FERRAIN -  Localiser avec Mappy


Actualisé le 04 mai 2018 - offre n° 070KPCB

Dans votre métier: Vous êtes un meneur d'hommes et un bon gestionnaire qui doit adapter sa cuisine au fonctionnement de l'établissement.

- Vous recrutez une équipe de 19 personnes permettant de couvrir tous les postes et favorisez la polyvalence.
- Vous transmettez votre savoir-faire aux équipes de cuisine, et les faites progresser.
- Vous gérez les plannings du personnel plus économe et plonge en respectant les budgets
- En relation avec le responsable de la salle, vous adaptez le service au flux des clients
- Vous formalisez la délégation à vos seconds, avec les documents et process nécessaires au bon déroulement du service en votre absence
- Vous contrôlez et veillez à la bonne application des consignes d'hygiène et de sécurité
- Vous produisez et supervisez les techniques de fabrication, et le respect des recettes.
- Vous optimisez la marge avec des achats maîtrisés et une gestion précise des DLC
- Vous mettez en place les plans d'actions...

 Contrat à durée indéterminée
Contrat travail

 35H Horaires normaux

 Salaire : Selon profil

PROFIL SOUHAITÉ

Expérience

5 ans - dans la restauration

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Secteur d'activité : Autres activités récréatives et de loisirs
- Candidatures en cours : 7

ENTREPRISE

Pirates Paradise

Répondre à cette offre

Via le formulaire de « télécandidature » en ligne.

L'entreprise a confié à Pôle emploi la préselection des candidats.

- Vous êtes informé par un conseiller des suites données à votre candidature (via SMS ou message vocal).
- Vous pouvez suivre en temps réel votre candidature dans votre espace personnel.