**ENCODAGE offre**

Intitulé fonction FR : « Chef cuisinier (h/f) »

Fonction + tâches :

Un établissement haut de gamme situé à XXX recherche un « chef cuisinier (h/f) » en CDI à temps plein

Tâches :

Prise en charge du management de l’ensemble de l’équipe en cuisine

Elaborer les plats de la carte ainsi que les plats du jour

S’assurer du bon déroulement des opérations pendant le service

Evaluer les mises en place

Assurer le suivi des commandes

Préparations des plats chauds et froids selon les recettes définies

Mises en place des assiettes en cuisine

Cuisson des viandes et volailles

Découpe de légumes

Confection de salades

Elaboration de desserts

Nettoyage du plan de travail

Assurer la conservation hygiénique des denrées alimentaires

Contrôler le stock

Etablir les check-lists pour les commandes

Profil demandé + comment postuler :

Profil recherché :

Volonté de mettre en avant sa cuisine, sa touche personnelle

Expérience probante dans le secteur

Diplôme de l’école hôtelière

Compétences certifiées en cuisson et découpe de viande

Capacité de création de sauce

Manipulation aisée de la viande

Proposition de suggestion d’accompagnements des viandes

Hygiène irréprochable

Modalités des candidatures : CV

Conditions de travail (+ précisions complémentaires):

CDI à temps plein

Jours de travail: mercredi, jeudi, vendredi et dimanche en service coupé (09h30/10h-15h + 18h/23h) et le samedi soir (18h-23h)

Jours off: lundi et mardi (journée complète) + samedi midi