

103WMXM
<i>Chef de cuisine</i>
COLMAR
CDI
39h
BAC et équivalents Cuisine Exigé
5 ans - sur un poste similaire
<p><i>Poste à pourvoir de suite. Vous aurez comme jours de congés les dimanches et lundis. Vous intégrerez un restaurant de standing dans lequel vous superviserez une équipe de 5 cuisiniers. Vous coordonnerez leur travail avec les commandes en salle Vous veillerez au respect des normes de sécurité et d'hygiène, transmettez votre savoir-faire aux apprentis, établirez une prévision des coûts, gèrerez l'approvisionnement des ingrédients et des produits frais. Vous renouvelerez l'offre du menu en créant de nouvelles recettes car vous avez un talent culinaire affirmé, vous êtes curieux (se) et faite preuve de forte créativité. Vous faites preuve d'organisation et aimez manager une équipe.</i></p>
à négocier