

FICHE DE POSTE
Chef de cuisine H/F

Identification du poste

Intitulé du poste	Chef de cuisine
Nature du poste	CDI Temps plein 35h
Lieu	Hôtel Le Plancton 12 Boulevard de la Plage, 56340 Carnac
Date de début	Dès que possible

Missions et conditions du poste

Descriptif de l'établissement	<p>Notre hôtel Le Plancton***, son bar et sa brasserie renforcent toutes leurs équipes de contrats saisonnier et CDI à temps plein. H/F</p> <p>Nous travaillons uniquement avec des produits frais Fermé sur la période de janvier Ouvert uniquement le midi en basse saison Service en continu en haute saison</p>
Tâches principales	<p>Coordonner le travail de l'ensemble du personnel de cuisine, Superviser la cadence et la qualité de travail de l'équipe cuisine, et assurer, le cas échéant, la formation du personnel placé sous sa responsabilité et notamment attirer leur attention sur la réglementation applicable et sur les règles de sécurité et d'hygiène Etablir la carte dans le respect du style de l'établissement et des prix de vente décidés par la Direction, Garantir l'élaboration des plats dans le respect des normes d'hygiène et de qualité, Gérer les stocks, l'approvisionnement auprès des</p>

	fournisseurs, Veiller au respect, y compris par l'équipe de cuisine, de l'image de marque de l'établissement et de la clientèle.
Conditions du poste	Non logé(e) Rémunération selon profil

Compétences requises pour le poste

Expérience souhaitée	Expérience de 2 ans minimum exigée sur un poste similaire Formation HACCP
----------------------	--