



Thalazur Carnac recherche son « chef de cuisine ».

Poste recherché

L'hôtel les Salines Thalazur Carnac recrute **son chef de cuisine (h/f)** en contrat à durée indéterminée pour le 16 décembre 2019.

Site de Carnac

Découvrez notre site sur www.thalazur.fr/carnac/hotel/

205 chambres d'hôtel et 34 appartements à la résidence.

Centre de thalassothérapie – Spa marin – spa Shop – 8 courts de tennis extérieurs.

Capacité d'accueil restauration 250 couverts répartie sur 3 restaurants (traditionnel, diététique et lounge).

En 2018, nous avons réalisé 94.000 couverts pour un CA TTC restauration de 3.700.000 €

Missions

Vous devrez adapter la qualité de la restauration à notre nouveau positionnement tarifaire, renouveler nos offres restauration sur les différents points de vente et développer une offre végétarienne.

Placé(e) sous la responsabilité du Directeur de la restauration, vous assurerez le management d'une équipe de 15 à 20 personnes avec une saisonnalité estivale très marquée.

Vous aurez également à recruter votre second de cuisine.

Profil recherché

Chef expérimenté.

Vous êtes intéressé(e) et souhaité (e) vivre et partager cette expérience en Bretagne Sud avec nous.

Je vous remercie de bien vouloir m'adresser votre CV avec une lettre de motivation à l'adresse suivante phil.rio@thalazur.fr