

**THALAZUR – L'hôtel les bains de Camargue\*\*\*\*\*  
recherche un/une Chef de cuisine**

Sous la supervision du directeur de site, les responsabilités du collaborateur sont :

Missions Générales

- Veille au bon déroulement du service et à la qualité des prestations servies au client
- Recrute, manage et motive l'équipe de cuisine pour offrir une prestation de qualité au client
- Veille au respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité alimentaire

Relation client

- S'adapte aux demandes spécifiques du client
- Prend en compte les commentaires clients

Technique métier / production

- Met en place des préparations en fonction des prévisions d'activité et de consommation
- Effectue et/ou supervise la préparation des mets
- Supervise les différents secteurs de la cuisine : production froide et chaude, plonge...
- Elabore des cartes et des menus en collaboration et le responsable restauration
- Tient à jour et veille à la mise en application des fiches techniques
- Veille ainsi au respect des délais d'attente maximum préconisés par la marque, à la présentation des mets, à la qualité et à la bonne température des plats

Management des équipes

- Gestion d'une équipe de 9 à 15 personnes en saison
- Véhicule l'image et l'ambiance de l'hôtel par son attitude exemplaire, son accueil chaleureux et convivial, sa présence régulière sur le terrain et sa disponibilité
- Pilote et valorise les différents points de vente restauration
- S'assure de la transmission des informations aux différents services concernés
- Développe la motivation et l'adhésion de ses équipes en créant un bon climat de travail
- Organise les recrutements CDI et saisonniers
- Organise l'accueil et l'intégration des nouveaux collaborateurs
- Elabore les plannings de travail en cohérence avec la prévision d'activité
- Assure les entretiens annuels d'évaluation et fixe les objectifs à leurs collaborateurs
- Elabore les plans de formation en collaboration avec ses responsables et assure le suivi
- Applique la législation du travail

Gestion

- Participe à l'élaboration du budget annuel du service en cohérence avec la stratégie de l'hôtel
- Participe à la commande des marchandises en respectant la politique d'achat
- Gère les stocks et les approvisionnements
- Contribue à la bonne gestion des effectifs pour améliorer le "prime cost"

- Respecte les ratios de productivité budgétés
- Participe aux inventaires
- Contribue à l'amélioration des coûts et des ratios tout en préservant la qualité des prestations

#### Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement

- Veille à la bonne utilisation et au respect des consignes de sécurité liés aux équipements et matériels
- Veille au respect et à l'application des règles d'hygiène (normes HACCP...)
- Etablit un plan d'action en fonction des résultats d'analyse d'hygiène et en assure le suivi
- Contrôle le bon état et la propreté des uniformes des collaborateurs
- Applique et fait appliquer les règles de sécurité de l'hôtel (incendie...)

#### Commercial / Vente

- Se tient informé des tendances du monde de la restauration
- Est force de proposition au chef de cuisine pour adapter l'offre restauration aux nouvelles attentes des consommateurs
- Mesure régulièrement la qualité des prestations par le biais des commentaires clients et des audits de qualité

Contrat : CDI - 39h00 / semaine

Date de prise de fonction : A définir ensemble

Rémunération : A voir ensemble

Lieu de travail : 227, route des marines, 30240 Le Grau Du Roi

Statut : agent de maîtrise

Niveau d'étude : BAC (techno/pro/général)

Expérience : 3 à 5 ans en cuisine

Contact : CV avec lettre de motivation a envoyé sur l'adresse : [fbusson@thalazur.fr](mailto:fbusson@thalazur.fr)

Contact :

**Fabienne BUSSON, Directrice de site**

[fbusson@thalazur.fr](mailto:fbusson@thalazur.fr)

***Thalazur - Hôtel les bains de Camargue\*\*\*\****

***227 route des marines***

***30240 Le Grau Du Roi***