

L'Hôtel Cordouan Thalazur Royan Recherche son Chef de Cuisine

Royan
Le 9 avril 2019

Poste recherché chef de cuisine DE CUISINE

Aptitudes & Qualités

Homme /Femme de terrain. Aimant travailler en équipe. Sens du Client, Leadership, Rigueur et organisation, créatif et novateur, capacité à former et à transmettre. Une connaissance du monde de la thalassothérapie serait bienvenue.

Missions Générales

- élabore les offres restauration en cohérence avec le positionnement de l'hôtel (marché, concurrence...) et la politique de la marque.
- Sait innover et diversifier la prestation offerte au client
- Manage et motive l'équipe de cuisine pour offrir une prestation de qualité au client
- Est garant de l'hygiène, de la sécurité et de la qualité alimentaire dans l'hôtel
- Est garant de l'atteinte des objectifs quantitatifs et qualitatifs de son service"

Principales responsabilités

Relation client

- S'adapte aux demandes spécifiques du client et prend en compte les commentaires clients
- Est force de proposition pour les prestations sur mesure de l'hôtel

Technique métier / production

- responsable du respect de la fiche de fonction
- Organise et supervise la mise en place des préparations en fonction des prévisions d'activité et de consommation
- Elabore les cartes et les menus en collaboration avec son second et le Responsable

Restauration

- Elabore et veille à la mise en application des fiches techniques
- Coordonne le travail avec la salle pour assurer le bon déroulement du service

Management des équipes

- Développe la motivation et l'adhésion de ses équipes en créant un bon climat de travail
- Participe ou valide les recrutements

- Elabore et/ou contrôle les plannings de travail en cohérence avec la prévision d'activité
- Assure les entretiens annuels d'évaluation et fixe les objectifs aux collaborateurs
- Applique la législation du travail

Gestion

- Commande les marchandises en respectant la politique d'achat du groupe
- Gère les stocks et les approvisionnements
- Adapte l'organisation de son département et optimise la gestion des effectifs pour améliorer le "prime cost"
- Respecte les ratios de productivité budgétés
- Effectue les inventaires, la saisie et explique les écarts de consommation
- Cherche continuellement avec son équipe à améliorer les coûts et les ratios tout en préservant la qualité des prestations

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement

- Veille à la bonne utilisation et à la pérennité des équipements et matériels qui lui sont confiés
- S'assure que les règles d'hygiène soient respectées et appliquées dans son service (normes HACCP...)
- Elabore un plan d'action en fonction des résultats d'analyse d'hygiène et en assure le suivi
- Est responsable de la sécurité des biens et des personnes dans son périmètre

Type de contrat : Contrat à durée indéterminée à pourvoir début juin 2019
Statut Cadre
Rémunération sur 13 mois à débattre.

Expérience/ niveau d'étude : de CAP à BTS cuisine, expérience attestant d'un savoir-faire technique maîtrisé, Expérience du management d'équipe.

Formation : hôtellerie restauration

Vous êtes intéressé(e) ? Adressez votre CV et lettre de motivation à l'adresse suivante :

Christophe Rivalin - Directeur de site - civalin@thalazur.fr / tel : 05 46 39 46 39

Découvrez l'univers Thalazur Thalassothérapie & Spa sur notre site web :

www.thalazur.fr