

CHEF- CHEFFE

DESCRIPTIF

Vous êtes un créatif et aimé le travail en équipe, rejoignez-nous !

Travailler au Cirque, c'est l'opportunité de rejoindre une équipe passionnée.

Tout en supervisant la team, le chef de cuisine est responsable de l'élaboration de la carte et de la confection des plats servis dans le respect des normes d'hygiène.

Expérience professionnelle réussie sur le même poste d'une durée de 4 ans minimum.

QUALITÉS RECHERCHÉES

Tous les profils sont susceptibles de nous intéresser, mais si vous matchez avec les critères suivants, vous partez avec une longueur d'avance :

- Grandes capacités de travail, capacité d'organisation, rapidité d'exécution
- Forte motivation
- Aptitudes à travailler en équipe
- Pédagogie
- Résistance au stress
- Bonne condition physique
- Rigueur dans le respect des procédures de travail et des fiches techniques
- Maîtrise de l'art culinaire
- Passion pour la cuisine et le travail bien fait

MISSIONS

- Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits frais
- Établir une prévision des coûts
- Coordonner l'activité des cuisiniers avec les commandes en salle
- Chapeauter une équipe
- Élaborer des plats cuisinés
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Former et transmettre son savoir-faire
- Renouveler l'offre de la carte tous les 3 mois en créant de nouvelles recettes

Envoyez CV + lettre de motivation à recrutement@lecirque.com