

CHEF D'EQUIPE CUISINE H/F

DESCRIPTIF

En tant que Chef de Cuisine, vous serez le véritable garant de la qualité des plats et de la performance de la cuisine. Votre rôle sera à la fois créatif, opérationnel et managérial : • Élaborer et réaliser une carte de saison, adaptée à l'identité du restaurant • Garantir la qualité et la régularité des plats (fraîcheur, goût, présentation) • Encadrer, former et motiver une équipe en cuisine • Gérer les stocks, les commandes et assurer une maîtrise optimale des coûts • Appliquer et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité (HACCP) • Participer activement au bon fonctionnement global du restaurant, en lien direct avec la direction

PROFIL RECHERCHÉ

DIPLÔME :	CAP/BP/BTS
EXPERIENCE :	Solide expérience en cuisine traditionnelle ou bistronomique
PERMIS :	B

RÉMUNÉRATION

SALAIRE BRUT :	4000 €
-----------------------	--------

DATE DE VALIDITÉ

19/11/2025

ENTREPRISE

2A EXPERT

TYPE DE CONTRAT

CDI

LIEU

BAYEUX Normandie

TÉLÉPHONE

0262150000