

CHEF CUISINIER H/F

DESCRIPTIF

Le (La) chef(fe) d'équipe cuisine encadre et anime une brigade de cuisine, assurant la préparation et la production des plats dans le respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité. Il/elle organise le travail quotidien, supervise les processus de cuisson, et veille à la bonne gestion des stocks et des approvisionnements. Sous la responsabilité du Responsable de restauration, il/elle optimise la productivité de l'équipe, veille à la conformité des prestations et assure une communication fluide entre la cuisine et les autres services de l'établissement. <https://www.azureva-vacances.com/fr/>

PROFIL RECHERCHÉ

DIPLÔME :

CAP/BAC/BTS

2 à 5 ans / Compétences en HACCP

- Créativité et les idées simples -

EXPERIENCE :

Maîtrise des coûts et des inventaires -

Facilité d'utilisation des outils

informatiques - Capacité managériale

PERMIS :

B

RÉMUNÉRATION

SALAIRE BRUT :

2300 €

DATE DE VALIDITÉ

29/08/2026

ENTREPRISE

AZUREVA

TYPE DE CONTRAT

CDI

LIEU

Karellis, Pornichet, Métabief,
Murol

TÉLÉPHONE

0262150000