

Recherche un Chef de Cuisine

Présentation de l'entreprise :

Avec son nom en forme de rébus, le bar-restaurant à découvrir sur place.

Originaire des Haut de France, nous proposerons aux clients une ambiance et une cuisine à l'image des haut de France et de la haute vienne ; conviviale et généreuse, préparée avec des produits frais et locaux.

Créé, entièrement rénové comme un estaminet ; taverne, brasserie typique de la frontière belge qui reprend en décoration des ustensiles anciens, et des décorations typiques, rustiques et traditionnelles. Le restaurant de 60 couverts et 40 en terrasse accueillera nos clients du mardi midi au samedi soir.

Le midi, des formules seront proposés avec des spécialités du nord (carbonnade flamande, welsh, chicon au gratin, potchevlech...etc, accompagné notamment de frites fraîches) et en soirée, des after-works pour se retrouver, découvrir principalement des bières belges à travers pas moins de 8 tirages pressions pour chacune son histoire et sa saisonnalité. Pour les plus gourmand, l'after-work sera incontournable pour déguster nos planches de charcuterie et de fromages régionaux.

L'établissement dispose d'une salle pour accueillir des séminaires professionnels.

Missions :

Dans un état d'esprit convivial et chaleureux ;

Préparer et élaborer les menus du jour, soit chaud, froid, de l'entrée au dessert en respectant les ratios et les normes d'hygiène propres au secteur d'activité. Capacité à travailler seul et à se réinventer. Mise en place des viandes, des accompagnements et garnitures. Avoir une qualité de travail exigeante sur les aspects quantitatifs et qualitatifs, fraîcheur, DLC : préparation des mets, régénération, chaîne du froid, recyclage des mets, gaspillage. Envoi de banquets.

Gestion des achats et réceptions/contrôle des marchandises, inventaires et commandes.

Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson.

Veiller au bon fonctionnement de l'ensemble des équipements.

Découpes, préparations plats, sauces, envois.

Respecter et appliquer les règles HACCP alimentaires et concernant le matériel et les locaux de préparation

Participer à l'organisation de la nourriture et du matériel pour le restaurant, selon les normes d'hygiène HACCP.

Profil recherché :

Un chef de cuisine avec l'envie de s'impliquer dans une passionnante et nouvelle aventure, vous serez l'ambassadeur/ambassadrice du « deux demi n'oeuf ».

Vous êtes dynamique, rigoureux, efficace et polyvalent, vous avez le sens de la propreté et des initiatives, organisé, agile et rapide, nous recherchons un chef de cuisine amoureux des bonnes choses, obsédé par deux objectifs principaux : la satisfaction de nos clients et le souci du détail, capable de travailler aussi bien en équipe qu'en autonomie. Vous aimez cuisiner dans un environnement exceptionnel avec du matériel de professionnel ? Votre place est dans notre équipe de passionné. Une connaissance et une expérience dans la restauration est exigée (horaire flexible, week-end). A travers votre savoir-faire, vous serez responsable de la confection des plats proposés, avec une sensibilité particulière sur la transformation de produits frais et la présentation, en fonction de nos réceptions mais également de notre image.

Salaire brut proposé : 2520€

Descriptif complémentaire : avantage en nature repas