

# **Chef de cuisine**

**Nombre de poste : 6**

**Description de poste :** Au sein d'une maison de retraite de 120 couverts par jour, vous êtes garant de la qualité de la prestation culinaire (travail des produits frais, mise en valeur des plats, animations, etc.). Vous avez en charge l'établissement des menus, la logistique du site (gestion des stocks, choix des fournisseurs, ...), ainsi que le respect du budget. Vous assurez aussi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Vous organisez et contribuez également à la production culinaire avec l'aide de votre équipe, et vous supervisez le déroulement du service et y participez (accueil des convives, service, ...). Vous êtes l'interlocuteur privilégié de nos clients sur le site.

**Profil rechercher :** CAP, BEP ou bac pro cuisine. Expérience de 3 ans minimum, idéalement en restauration collective sur un établissement similaire. Connaissance de l'HACCP et de l'outil informatique exigée. Bon cuisinant, vous êtes passionné par votre métier. Organisé, rigoureux et efficace, vous êtes reconnu pour votre professionnalisme et vos qualités relationnelles. Niveau d'expérience requis: 2-5 ans

**Domaine :** Hôtellerie, Restauration, Tourisme

**Expérience :** Exigée    **Durée d'Expérience :** 3

**Domaine d'Expérience :** Hôtellerie, Restauration, Tourisme

**lieu de travail :** FRANCE

**Langue :** Français

**Contrat :** jeune professionnel

**Pour les intéressés et agé moins de 35 ans, veuillez envoyer un cv en français à l'adresse mail suivante avant le 15 02/2019 :**  
**[anetinternational-3@emploi.nat.tn](mailto:anetinternational-3@emploi.nat.tn)**