

CHEF CUISINIER H/F

Présentation entreprise	Oréade, Restaurant convivial ayant le titre de Maître Restaurateur et au Gault & Millau, d'environ 30 couverts, proposant une cuisine créative et équilibrée à base de produits frais de saison, et qui privilégie les partenariats avec les producteurs régionaux recherche un chef cuisinier H/F autonome et créatif, prêt à s'impliquer dans la vie de l'entreprise afin de devenir associé de l'entreprise ou de racheter le restaurant à terme.
Descriptif des tâches d'une journée-type	Concevoir et réaliser les plats, tout est fait maison. Gérer la mise en place Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits frais, gestions des stocks/des achats/des commandes fournisseurs Établir une prévision des coûts Coordonner l'activité en cuisine avec les commandes en salle Autonomie totale en cuisine Élaborer des plats cuisinés créatifs Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène Renouveler l'offre du menu en créant de nouvelles recettes
Expériences	Diplôme de niveau Bac/BP en cuisine serait un plus Si pas de diplôme, justifier d'au minimum 5 ans d'expérience professionnelle en autonomie dans le métier
Aptitudes	<ul style="list-style-type: none"> - Autonomie - Créativité - Esprit d'équipe - Rapidité et sens de l'organisation - Entretien irréprochable de la cuisine - Leadership - Investissement, prêt à s'investir dans la gérance du restaurant - Prise d'initiative - Goût pour le bon produit - Goût du challenge
Contrat proposé	CDI
Date d'embauche	Mi – avril 2019
Horaires de travail Jours travaillés	Le restaurant est fermé le mardi, ouvert tous les midis le reste de la semaine + le vendredi et samedi soir. Durant les vacances scolaires ouverture les lundis et jeudis soirs également. Durée hebdomadaire : 35h + Heures supplémentaires rémunérées Horaires à définir précisément avec l'employeur (9h/15h, 18h30/23h)
Lieu de travail	St Pierre de Chartreuse
Salaire mensuel brut	A négocier selon expérience et implication au sein de l'entreprise Primes sur objectifs + indemnités compensatrices de repas
Accessibilité	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : emploi@cma-isere.fr

En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.

Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées.

Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à emploi@cma-isere.fr. S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).