



La Société Odalys Résidences recherche un(e)

Chef de cuisine (H/F)

Rattaché(e) au Directeur, vous avez en charge la production alimentaire d'une cuisine type buffet en animant une équipe afin de satisfaire nos convives tout en respectant le budget défini et les normes HACCP.

MISSIONS PRINCIPALES :

- Vous serez en charge d'encadrer, de former, d'organiser et coordonner le travail de votre équipe
- Vous serez responsable des approvisionnements et de la gestion de vos denrées alimentaires
- Vous êtes garant de l'atteinte des objectifs budgétaires
- Vous êtes enfin garant de la mise en œuvre et du respect des processus « Qualité » au sein de votre établissement (HACCP, certification)
- Vous établissez vos menus en lien avec le Directeur de résidence
- En lien avec le chef de salle vous coordonnés vos deux services

PROFIL RECHERCHÉ :

- Vous justifiez d'une expérience de 1 à 2 ans sur un poste similaire
- Vous maîtrisez l'organisation d'une équipe cuisine
- Vous assurez les process hygiène, livraisons et allergènes
- Vous êtes force de proposition pour faire évoluer vos produits tout en respectant le budget donné
- Vous êtes un manager dans l'âme

CONDITIONS :

- Type de contrat : CDD Saisonnier
- Dates du contrat : 23 septembre 2019 au 5 mai 2020
- Temps de travail : 39 heures par semaine
- Rémunération proposée : 15€ brut de l'heure + Poste logé et nourri
- Lieu de travail : TIGNES (73)

Déposez votre candidature par mail :

Contact : Christophe BOYER – Directeur de résidences

Mail : direction.tignes@odalys-vacances.com