

OFFRE EMPLOI

Intitulé de poste	CHEF DE CUISINE
Type de contrat	CDI - Forfait
Etablissement	LA TERRASSE
Missions générales :	<ul style="list-style-type: none">• Assure l'organisation et la qualité de la production culinaire globale de l'établissement.• Manage une brigade et supervise l'organisation de la production selon les différents points de vente et événements prévus.• Gère l'approvisionnement et les stocks nécessaires à la bonne marche du service restauration.• Garant du respect des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine et ses alentours.• Partage son temps entre la cuisine, la salle, son bureau et les différents lieux de production.
Profil attendu :	<ul style="list-style-type: none">• Leadership• Sens de l'organisation et du détail• Disponibilité et réactivité• Esprit de polyvalence• Esprit d'équipe• Faire preuve d'autorité à bon escient• Rigoureux• Bon gestionnaire
Autres compétences attendus	- Gestion de l'outil informatique impératif
Diplôme et expérience	Expérience au moins 10 ans sur le même type de poste
Travail en coupure ?	Oui
Horaires de nuit ?	Oui
Rémunération de base	En fonction du profil
Catégorie	Agent de maîtrise – cat.6

Veuillez envoyer votre CV et candidature à l'adresse : recrutement@glphotels.nc