

Sous-chef de cuisine

Fourchette salaire 5500chf – 6200chf selon expériences sur 12 mois

Missions principales

Vous aurez la charge de seconder le chef de cuisine dans la coordination du travail de la cuisine, salle et garantir l'élaboration des recettes dans le respect des normes.

Tâches principales

- Organiser la production
- Organiser le travail de l'équipe en production
- Organiser l'approvisionnement
- Gérer les stocks de marchandises
- Contrôler l'entretien et le nettoyage du matériel et des locaux de production
- Organiser, superviser le travail de l'équipe
- Former, suivre et accompagner les collaborateurs
- Gestion de la salle et de la caisse

Compétences techniques

- Excellentes connaissances en cuisine
- Maîtriser les différents modes de cuisson
- Connaissances dans la décoration de buffet
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène HACCP
- Compétences managériales

Qualités requises

Organisé(e), Rigoureux(se), Flexible, Très bon sens relationnel, Travail d'équipe, Sens des responsabilités, Capacité d'adaptation, Leadership, Excellent sens de la communication, Réactif(ve), Gestion du stress, Ouvert(e) d'esprit

Formation

- Brevet Fédéral
- BTS Hôtellerie-restauration option B
- CFC Cuisine
- BEP/CAP Cuisine

Expérience

Minimum 3 à 5 ans d'expérience sur une fonction similaire de second

Langues

Français

Avantages (Liste non exhaustive)

- Travail varié
- Produits de qualité et fait main
- Matières premières de qualités et en grande partie suisses et locales
- Attention particulière à l'utilisation des ressources
- travail du lundi au vendredi 6h/15h
- 25 jours de congés
- parking gratuit
- Possibilité de formation interne

Nous vous offrons une activité enrichissante et diversifiée propice à un développement professionnel au sein de l'établissement, un cadre de travail stimulant et agréable dans une société privilégiant les relations humaines et la qualité des prestations.