*****Pour un jeune chef de cuisinie en quête de découvertes et de défi, c'est une opportunité de***

***découvrir un pays fabuleux qui se développe sur le plan touristique et qui a besoin de***

***formateurs et de leur expérience.***

**Dorje's Resort et Spa OFFRES** [**www.dorjes.com**](http://www.dorjes.com/)

Lieu : Pokhara, NEPAL, ville très touristique, point de départ de trekking et d'expéditions, au bord du lac Phewar, altitude 822m, 200km de Katmandou, 3 des plus hauts sommets du monde côte à côte, Manaslu, Dhaulagiri et Annapurna.

Recherche actuellement un cuisinier professionnel prêt à enseigner à des cuisiniers enthousiastes qui souhaitent devenir cuisiniers à la fois pour Moondance et pour Dorje's Resort and Spa.

**Poste/titre : Chef de cuisine / chef exécutif / formateur**

Durée : 6 à 12 mois.

Dirigé par le propriétaire Kul Bahadur Tamang "Dorje".

Type de visa : Durée : 6 mois à 1 an

Nom de l'établissement : DORJE'S Resort et SPA / hotel de luxe avec 21 chambres - 1 restaurant et 2 bars, magnifiques et luxueuses suites / vues sur Lakeside Pokhara

Responsabilités : Cuisine, formation de cuisiniers locaux, développement et gestion

Durée du contrat : Durée du contrat : entre \_\_\_\_\_\_\_\_\_ et \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Semaine de travail : Durée : 6 mois à 1 an

Jours de travail : 6 jours - Jours de congé : 1 jour par semaine

Logement : Type : studio-appartement pour une personne à Pokhara au bord du lac

Exigences linguistiques : **Connaissance de l'anglais requise**

Expertise culinaire :

- Il est indispensable d'avoir un bagage et des connaissances approfondies

- Cela implique une connaissance approfondie des différentes techniques de cuisine et des tendances culinaires.

- Expérience professionnelle : une expérience professionnelle significative en tant que chef de cuisine, de préférence dans des établissements haut de gamme.

- Expérience en matière d'enseignement ou de formation : une expérience antérieure dans l'enseignement ou l'encadrement de futurs chefs sur place est très appréciée.

- La capacité à diriger et à gérer une équipe de cuisine est importante.

Cela implique des compétences en matière d'organisation de la cuisine, HACCP, de planification des menus, de gestion des stocks et de garantie de normes élevées en matière de qualité et de présentation des plats.

- Qualifications culinaires : La possession de qualifications ou de certifications culinaires délivrées par des institutions ou des organisations culinaires réputées peut être un atout.

- Créativité et innovation : la capacité à créer des expériences culinaires uniques et innovantes est souvent appréciée dans les complexes hôteliers de luxe.

- Adaptabilité multiculturelle : étant donné que les complexes hôteliers de luxe servent souvent une clientèle internationale, les chefs ayant une expérience de travail dans différents environnements culturels et une perspective mondiale sont très souhaitables.

- Salaire : sera discuté lors de l'entretien.

Avantages supplémentaires : Repas / Transport / Assurance / Taxes :

Voyage : Le voyage est payé. Les billets de retour sont également fournis.

Détails supplémentaires : Tout autre détail pertinent susceptible d'intéresser les candidats à ce poste devra être communiqué lors de l'entretien.

Veuillez noter que cette fiche ne donne qu'un aperçu général. D'autres informations et détails spécifiques seront communiqués lors de l'entretien de candidature et d'embauche.

*Info également : ancien HFG Alain Rohrbach, alain.rohrbach@gmail.com WhatsApp +33 (0)6 68 57 12 63*

Traduit avec www.DeepL.com/Translator (version gratuite)