

**Café Romand Lausanne**, consolide la brigade avec un/une

## **Sous-Chef de cuisine** (h / f)

### **Objectifs :**

- Cogestion de la cuisine de manière efficace et économique.
- Responsabilité au poste chaud et au passe.
- Collaboration et codirection d'une équipe de 2 cuisiniers et 2 aides.
- Maîtrise, implémentation des normes d'hygiène alimentaire et de l'auto-contrôle avec e-Pack Pro.

### **Profil :**

- Expérience significative et prouvée dans une fonction similaire.
- Dynamique, proactif et fédérateur.
- Créativité, intérêt et goût pour la cuisine de brasserie, avec produits des saisons, bas morceaux et abats.

### **Avantages :**

- Nouveau défi et poste évolutif dans un établissement historique.
- Cuisine fonctionnelle, équipée et lumineuse. Rénovation prévue.
- Emploi à temps plein, contrat de travail à durée indéterminée.

### **Autres informations :**

- Horaires de travail en coupure.
- Être établi ou s'établir sur la région lausannoise.

### **Entrée en fonction :**

- A convenir mutuellement.

### **Postulation :**

- [contact@cafe-romand.ch](mailto:contact@cafe-romand.ch)
- Café Romand, Pl. St-François 2, 1003 Lausanne