



## Chef de cuisine (H/F)

Dans le cadre de son développement, Cévéo recrute un(e) **chef de cuisine (H/F)**.

- **Localisation** : Bois d'Amont
- **Type de contrat** : Contrat à Durée Indéterminée
- **Durée hebdomadaire de travail** : 35h HEBDO
- **Salaire indicatif** : Mensuel de 1800 à 2300 Euros sur 12 mois – hébergement - restauration
- **Qualification** : Agent de maîtrise
- **Conditions d'exercice** : Horaires normaux
- **Expérience** : Expérience exigée de 3 ans
- **Formation** : CAP, BEP et équivalents Hôtellerie restauration Exigé CAP CUISINE
- **Permis** : B - Véhicule léger Exigé

### Descriptif de l'offre

Au sein de notre village vacances, vous êtes chargé de manager une brigade et travaillez directement sous la responsabilité du Directeur de la structure.

- Vous êtes responsable de la bonne application et du suivi des normes HACCP et PMS.
- Vous gérez les plannings et les équipes ; les commandes et les stocks ; le suivi budgétaire et l'animation des repas.
- Vous collaborez, avec la direction des exploitations, à la création des menus groupes, fiches techniques et suivi des mercuriales.
- Vous collaborez également avec les fournisseurs en vue de l'amélioration de notre produit "restauration".
- Vous avez également une connaissance des outils informatiques.
- Vous assurez la production chaude, contrôlez la préparation tout en veillant à la qualité des plats sortants.
- Idéalement, vous possédez une connaissance en restauration collective.

### Cévéo en bref ...

*Fondée en 1997, Cévéo est spécialisée dans la conception et l'exploitation d'établissements de vacances.*

*Cévéo compte une dizaine de villages vacances, campings et résidences en France, avec location de cottages, gîtes, cabanes, et comprenant un service de restauration pour certains.*

*A la mer, à la campagne ou encore à la montagne, nos destinations sont implantées sur des sites naturels exceptionnels et privilégiés.*

*S'adressant à une vaste clientèle (individuels, groupes, seniors, sportifs, ...), Cévéo prône le retour à la nature et à l'essentiel : un des socles fondateurs de notre philosophie. Prenant en considération les grands enjeux de notre siècle, Cévéo s'engage dans une démarche de tourisme durable, et travaille à l'amélioration continue des impacts environnementaux et sociaux de ses différents sites.*

### Compétence(s) du poste

- Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) - *indispensable*
- Contrôler le dressage des plats - *indispensable*
- Dresser des plats pour le service - *indispensable*
- Superviser la préparation des aliments - *indispensable*
- Veiller au respect des procédures de travail - *indispensable*

### Qualité(s) professionnelle(s)

- Autonomie
- Rigueur
- Travail en équipe

### Pour postuler

Merci d'envoyer CV et lettre de motivation à l'attention de Florence ANADON à [recrutement@ceveo.com](mailto:recrutement@ceveo.com) ou par voie postale à :

Cévéo - A l'attention de Mme Florence Anadon  
Service RH - 27, route du Cendre - 63800 Cournon d'Auvergne