



Chef de cuisine (H/F)

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

- **Localisation** : Val d'Isère
- **Type de contrat** : Contrat travail saisonnier de 6 Mois
- **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 de Val d'Isère, 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.

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 ou par voie postale à :

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

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.