

Chef de cuisine (H/F)

Localisation : Val d'Isère

Type de contrat : CDI forfait cadre

Durée hebdomadaire de travail : 35h HEBDO

Conditions d'exercice : Horaires normaux, travail soir et week-end

Formation : CAP Cuisine ou équivalent

Prise de poste : juin 2023

Rémunération et avantages : 2500€ brut, avantage logement et nourriture, participation, 13 ème selon ancienneté,

Descriptif de l'offre

Dans un village vacances de 91 logements, en charge de manager une brigade, vous travaillez directement sous la responsabilité du directeur de la structure.

Vous êtes responsable de la bonne application et du suivi des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP et PMS)

Vous gérez les planning et gestion des équipes ; gestion des commandes et des stocks ; suivi budgétaire ; animation des repas

Vous collaborez, avec la direction des exploitations, à la création des menus du groupe, 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.

Profil du poste

Expérience indispensable dans un poste équivalent en village vacances

- Bon meneur d'équipe.
- Capacité organisationnelle importante.
- Bonne maîtrise de soi quelles que soient les situations.
- Résistance physique et nerveuse.
- Autonomie, rigoureux, fiable.
- Enthousiasme pour travailler en collaboration avec les autres services

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.

Pour postuler



Date limite de candidature : le 01/05/2023

Merci d'envoyer CV et lettre de motivation à recrutement@ceveo.com