

FICHE DE POSTE : CHEF.FE DE CUISINE (hôtel 4*)

H/F

Catégorie	Responsable de la restauration	Lieu de travail	Domaine du Rivau, Lémeré 37120
Nature du contrat	CDD temps plein	Salaire	En fonction des compétences
Prise de poste	Fin mars 2025	Durée de la mission	7 mois

Le Domaine du Rivau, situé en Touraine à quelques kilomètres de Chinon, est un site remarquable de 6 ha qui combine à la fois l'histoire, la nature et l'art : son château seigneurial classé Monuments Historiques, des jardins thématiques contemporains et des communs.

Le Château du Rivau s'articule autour de plusieurs activités commerciales : le site de visite et ses offres culturelles (60 000 visiteurs/an), un hôtel 4*, un restaurant gastronomique/bistronomique (Le Jardin Secret), un restaurant formule du jour (La Table des Fées), des salles de réception pour les mariages et les séminaires d'entreprises.

Objectifs :

- Conception de menus et choix des fournisseurs en accord avec l'établissement
- Manager une brigade
- Rôle de transmission ascendante et descendante

Missions :

- Encadrer, organiser et gérer son équipe
- Gérer les stocks de matières premières
- Contrôler la qualité et la traçabilité des produits
- Veiller au respect des normes d'hygiène en vigueur
- Assurer la propreté des espaces de travail
- Contrôler les coûts et gestion budgétaire
- Conception des menus et création culinaire

Qualités requises :

- Excellent cuisinier, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade
- Sens du management et bonne communication
- Rigueur, organisation, adaptabilité
- Sens du détail
- Passion pour la cuisine
- Gestion d'équipe
- Connaissances culinaires avancées
- Bonne connaissance des normes d'hygiène

Expérience souhaitée :

-BTS hôtellerie-restauration option B Arts culinaires, art de la table et du service, Bac professionnel restauration ou un bac technologique hôtellerie , CAP cuisine

Expérience minimum de 5 ans en cuisine ou équivalent et en cuisine gastronomique souhaitée

Avantages :

- 2 jours de repos consécutifs
- Possibilité d'être logé sur place