



recrute pour la saison d'été 2023

UN CHEF DE CUISINE

(CDD, H/F)

Notre petit groupe familial "Les Maisons du Verdon" recrute pour la saison 2023 un Chef de cuisine.

Après de longues années de service à nos côtés, notre Chef prend sa retraite. Nous recherchons donc une personne pour prendre sa suite. Cela vient en parallèle avec l'arrivée d'une nouvelle génération en direction, soit une refonte complète de notre modèle pour toujours mieux avancer, nous réinventer.

L'idée : Une cuisine chaleureuse, qui rend heureux, des notes de cuisine du Sud (on mangera plutôt de la tomate que de la crème...) mais sans obligation, sans chichi, avec tout de même de jolies présentations, un souci du détail, le respect des produits de saison (pas d'asperge en septembre !) et si possible en circuit court. Côté management, le respect de la brigade, pas de chef tyrannique ! l'apprentissage, l'écoute, chacun est susceptible d'évoluer dans notre maison !

Pour postuler, nous vous demanderons de présenter les critères suivants, classés ici par ordre d'importance :

- Avoir un style de cuisine attractif, à la fois créatif et dans l'air du temps
- Un esprit curieux, débrouillard et dynamique
- Vous pouvez être jeune, avoir envie d'évoluer encore tout en ayant envie de faire découvrir votre identité à travers votre carte afin que nous évoluions finalement ensemble dans une même direction.
- Être doté de bonnes capacités managériales avec une attitude positive et motivationnelle, travaillant de façon ouverte et constructive avec la direction et faisant preuve d'une réelle ouverture d'esprit.
- Avoir de bonnes capacités relationnelles, aimant le contact avec les clients, étant capable de s'imposer par une attitude constamment positive avec tous les membres du personnel.
- Un sens de l'engagement autour des problématiques aujourd'hui : nos sols, l'approvisionnement à circuit court, les méthodes agricoles et de pêche durables, la qualité de vie pour toute vie sur cette planète : animal (y compris humain) + végétal
- Au moins 5 ans d'expérience dans des cuisines qui partagent nos valeurs
- Au moins 1 an d'expérience dans un poste à responsabilité en cuisine (head chef / sous-chef)
- Au moins 1 an d'expérience dans la gestion de l'humain (gestion d'une équipe de trois personnes au moins)
- Être un bon gestionnaire, capable d'optimiser la rentabilité de la cuisine et de gérer finement les prix de vente, le personnel, les marchandises. Avoir une connaissance approfondie des produits alimentaires, de leurs conditions de stockage et d'utilisation ainsi que des règles d'hygiène et des normes de sécurité (Diplôme HACCP ou équivalent sera nécessaire).

Quelques conditions :

- Poste valable mi-avril 2023 pour une installation en douceur, prise de connaissance des cuisines et des espaces, de la direction, des équipes, pour ouverture du restaurant le 28/04/23
- CDD car hôtel saisonnier, mais nous recherchons idéalement une personne qui reviendra d'une année sur l'autre.
- Possibilité de postuler en couple, nous recherchons d'autres profils sur différents métiers de l'hôtellerie-restauration
- Logement privatif dans un appartement ou studio – possibilité d'une chambre enfant si famille. Le logement pourra être conservé l'hiver.
- Restaurant ouvert pour le diner uniquement, un jour de fermeture hebdomadaire
- Brigade de 4 à 5 personnes - environ 60 à 80 couverts en très haute saison
- Horaire sans coupure - sauf exception
- Base 43heures par semaine – heures supplémentaires payées et/ou rattrapées
- Salaire à partir de 3200€ brut – évolutif et négociable selon profil et expériences

Comment candidater :

Merci de nous envoyer par mail à recrutement@lesmaisonsduverdon.com :

- Une lettre d'explication de qui vous êtes, votre parcours, votre style en cuisine, votre approche du management de l'humain, ce qui vous a émerveillé dans votre vie, ce que vous avez appris, ce qui vous attire dans notre maison, bref : tout ce qui pourrait nous intéresser. Merci de nous préciser un peu où le projet d'une saison au sein de notre maison se situe dans la trame de votre vie : quels sont vos projets après dans le court / moyen et long-terme.
- Des photos récentes de votre cuisine et les descriptions des plats
- Votre CV 'classique' avec tous vos postes professionnels depuis le début de votre histoire professionnelle et avec des références vérifiables
- Toutes les candidatures sont traitées avec une totale confidentialité. Les références seront soigneusement contrôlées.

50 ans d'histoire(s)
1973 - 2023

