



Gueuleton recherche pour son futur restaurant de Brive-la-Gaillarde un chef cuisinier passionné de cuisine authentique, simple, et généreuse. Le chef aura pour rôle de promouvoir le terroir de Brive et de ses environs, en sublimant les produits des producteurs locaux. Il devra faire de cet établissement un vrai repaire de bons vivants.

Le chef cuisinier participera à l'élaboration de la carte et des menus, dans l'esprit Gueuleton. Il aura la charge de la confection, de la production et de la préparation des plats. Il sera également en charge des commandes et approvisionnements. Il participera au nettoyage et au rangement de la cuisine. Il s'assurera du respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## **PROFIL SOUHAITÉ**

### **Expérience**

- Au moins 4 à 5 ans d'expérience en tant que chef dans un restaurant de cuisine traditionnelle

### **Savoirs et savoir-faire**

- Organiser la cuisine et sa bonne tenue
- Maîtriser les normes HACCP
- Tenir un stock de matière
- Passer les commandes
- Elaborer les menus et faire les fiches techniques
- Recruter et former les seconds de cuisine
- Faire les plannings et manager
- Veiller à la fluidité et rapidité du service

### **Savoir-être professionnels**

- Bonne humeur et enthousiasme
- Authenticité
- Autonomie
- Capacité de décision
- Créativité
- Réactivité
- Disponibilité

### **Formations**

- CAP, BEP et équivalents Cuisine

## **CONDITIONS**

CDI à partir de mai 2021

Salaire à négocier

Dans le cadre de la situation de crise sanitaire, l'employeur s'engage pour ce contrat au respect de l'exécution des mesures barrières.