



Notre groupe recherche son Chef de Cuisine pour ses deux Résidences disposant chacune d'un Restaurant et d'un service de portage de Repas.

Issu(e) de la filière Cuisine, vous travaillez avec passion au service de votre créativité. Vous êtes un(e) Excellent(e) cuisinier(e) et manager confirmé(e), et avez déjà géré un centre de profit. Vous êtes un(e) communicant(e) doté(e) d'une aisance relationnelle avec vos contacts partenaires.

### **Vos missions principales**

Gérer le stock et création des menus

Réalisation des préparations culinaires avec l'équipe

Exécuter et contrôler le respect des normes HACCP

Vous êtes garant de l'atteinte des objectifs budgétaires sous la supervision du Directeur de structure

### **Profil**

Issu(e) d'une Ecole Hôtelière (CAP à BTS Cuisine / Restauration)

Excellent(e) culinaire

Minimum 6 ans d'expérience

Connaissance du matériel - techniques

Management d'équipe et formation

Méthodique, discipliné et bonne présentation

Vous savez travailler en autonomie sur des prestations en Restauration Collective dans le domaine de la santé.

Vous êtes fédérateur et transmettez votre passion à vos équipes. En véritable leader, vous menez votre équipe à exercer les missions avec les objectifs de qualité, d'authenticité et de satisfaction de l'ensemble de nos clients.

Pour postuler : merci d'adresser votre dossier à l'adresse suivante :

[m.lheureux@synergies-a-venir.com](mailto:m.lheureux@synergies-a-venir.com)