

REPERE SAUVAGE RECHERCHE SON/SA CHEF.FE DE CUISINE



ET SI VOTRE INSTINCT VOUS MENAIT CHEZ REPÈRE SAUVAGE ?

Repère Sauvage revisite les codes du séjour haut de gamme à la campagne pour proposer un lieu ancré dans son territoire, ouvert aux petits et aux grands, joyeux et en mouvement. Plus qu'un hôtel restaurant, c'est un domaine de curiosités de 42 hectares au cœur du Loir-et-Cher, dans lequel chaque séjour est jalonné d'expériences pensées comme des rencontres. Des rencontres humaines, mais aussi sensorielles, intellectuelles, organiques... plurielles !

Son restaurant bistronomique « Le Manoir de la Forêt », a pour vocation d'offrir aux clients de l'hôtel, mais également aux locaux, des produits régionaux et de saison.

UNE MISSION AU SERVICE DU GOÛT ET DE LA NATURE

Être chef.fe chez nous, c'est être responsable de l'ensemble de l'offre culinaire du restaurant et de son équipe. Mais plus encore, c'est participer à faire vivre à nos convives une expérience inoubliable où chacun de leurs repas est jalonné par ce petit quelque chose en plus qui fait toute la différence.

Vous encadrez les équipes en :

- Les manageant, formant et motivant dans un climat de travail sain et positif
- Élaborant les plannings de cuisine en cohérence avec la prévision des activités
- Participant aux recrutements et organisant l'accueil et l'intégration des nouveaux collaborateurs

Vous gérez tout ce qui touche à la cuisine en :

- Élaborant des menus, sélectionnant des ingrédients en fonction des saisons et aux achats
- Maintenant le lien avec les producteurs, afin de découvrir leurs nouveautés et de les proposer au restaurant
- Mettant à jour les fiches techniques
- Définissant les portions et le dressage de chaque réalisation
- Contrôlant la réalisation, la qualité et l'envoi des plats, en conformité avec les fiches techniques

En étroite collaboration avec le responsable du restaurant :

- Vous fixez les prix des plats
- Vous gérez les commandes et stock des équipements de cuisine selon les besoins, et en accord avec le directeur du restaurant
- Vous gérez les stocks des produits alimentaires conformément aux pratiques de sécurité
- Vous tenez des registres hebdomadaires et mensuels des coûts
- Vous maintenez les normes d'hygiène et de sécurité

Le tout en allant à la rencontre de notre clientèle en salle, pour créer du lien et vous assurer de leur satisfaction.

SUBLIMER DES PRODUITS DE SAISON EN ÉQUIPE, EST DANS VOTRE NATURE ?

Alors vous avez les qualités clés que nous souhaitons retrouver chez notre futur.e chef.fe.

Mais en plus de rechercher quelqu'un qui a une expérience avérée en tant que chef.fe dans un univers bistronomique, du leadership, un fort esprit d'équipe, de la créativité et de l'organisation, nous souhaitons recruter une personne qui possède des connaissances en :

- Cuisine locavore et produits de saison
- Normes sanitaires et d'hygiène
- Dressage à l'assiette de type bistronomique

ENFIN, IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À PARTAGER NOS 4 VALEURS QUI NOUS TIENNENT TANT À CŒUR. AUTREMENT DIT :

- **La joie** : nous vivons chaque jour avec le regard qui pétille, le sourire aux lèvres et un entrain communicatif.
- **La curiosité** : nous posons un regard différent sur le monde. Toujours à l'affût de ce qui pourrait nous étonner, nous intéresser ou nous faire vibrer.
- **L'authenticité** : nous sommes vrais et ceux qui nous côtoient le sentent. Notamment nos hôtes, que nous aimons inviter à lâcher prise.
- **Le romantisme** : contemplatifs, et sensibles à la beauté de la nature, comme aux plaisirs simples, nous aimons donner vie à nos plus folles utopies.

Type de contrat : CDI

Salaires : À partir de 2600€ brut / mois + primes sur objectifs

Développement de compétences : formation personnalisée en continue via des outils ludiques et pédagogiques

ENVIE DE PLONGER DANS L'EXPÉRIENCE REPÈRE SAUVAGE ?
POSTULEZ DÈS MAINTENANT À : RECRUTEMENT@REPERE-SAUVAGE.COM

