



CHEF

*Notre restaurant Yaya est un lieu de dégustation qui s'adresse à tous les épicurieux !
Une fois la porte passée, tout un univers chaleureux, vivant et festif s'ouvre sous vos yeux. Au cœur de notre philosophie, la valorisation du terroir et du bien vivre à la grecque.*

Un chef chez Yaya c'est un créatif qui aime le travail en équipe.

Travailler chez Yaya, c'est une opportunité unique de rejoindre une entreprise passionnée, jeune et à potentiel de développement.

Description du poste

Tout en supervisant une équipe, le chef de cuisine est responsable de l'élaboration de la carte et de la confection des plats servis dans le respect des normes d'hygiène. Il possède une bonne condition physique pour rester debout, manipuler les aliments et travailler dans un environnement bruyant et à températures variables.

Expérience professionnelle réussie sur le même poste d'une durée de 4 ans minimum.

Le chef de cuisine a pour missions de :

- Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits frais
- Établir une prévision des coûts
- Cordonner l'activité des cuisiniers avec les commandes en salle
- Chapeauter une équipe
- Élaborer des plats cuisinés
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Former et transmettre son savoir-faire
- Renouveler l'offre de la carte en créant de nouvelles recettes

Profil recherché

Tous les profils sont susceptibles de nous intéresser, mais si tu matches avec les critères suivants, tu pars avec une longueur d'avance :

- Tu as des compétences managériales
- Tu as le souci de la satisfaction du client
- Tu es résistant au travail sous pression
- Tu as de la curiosité et une forte créativité
- Tu as de la rigueur

De plus, tu possèdes de solides connaissances sur l'alimentation et la cuisine. Des notions informatiques sur les logiciels de gestion seraient appréciables.

Bien sûr, tous ces adjectifs se déclinent au féminin !

Qualités recherchées

Grandes capacités de travail, capacité d'organisation, rapidité d'exécution.

Forte motivation.

Aptitudes à travailler en équipe.

Pédagogie.

Résistance au stress.

Bonne condition physique.

Rigueur dans le respect des procédures de travail et des fiches techniques.

Maîtrise de l'art culinaire.

Passion pour la cuisine et le travail bien fait.

recrutement@eleni-group.com