



## CHEF DE CUISINE

### LE HAVRE - CDI 39 H/semaine

Tu aimes créer, innover et transmettre ton savoir-faire ? Les Enfants Sages et La Grande Ecole sont les lieux qu'il te faut ! Au cœur de ce lieu d'apprentissage, d'échange et de partage, le 1er Food Hall en plein cœur du Havre a ouvert ses portes et c'est un lieu, hors du commun.

#### MISSIONS

- Participer à la création des nouvelles recettes.
- Encadrer et manager l'équipe de cuisine
- Élaborer le planning des équipes
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

#### SKILLS

- Maîtriser les normes HACCP
- Capacité d'adaptation, autonomie
- Ouverture d'esprit

#### AVANTAGES

Planning de travail : semaine de 4 jours et 3 jours de repos.

Il y a aussi des possibilités d'évolution au sein du groupe et des réductions tarifaires dans tous nos établissements Spa Hôtel restaurants.

Salaire à négocier selon expérience + Primes d'objectifs.

Tu l'as compris...c'est un truc de dingue ! Alors si tu souhaites rejoindre l'aventure LA GRANDE ÉCOLE et devenir notre Talentueux Chef c'est par ici

Ça fait rêver non ? Ouvre vite ta boîte mail, joins ton CV et c'est parti : on en discutera ensemble autour d'un café.

*LA GRANDE ECOLE offre l'égalité des chances. Les candidats seront considérés pour un emploi sans tenir compte du sexe, de l'identité de genre, de l'orientation sexuelle, de la couleur, de la religion, de l'origine nationale, du handicap, de l'âge ou de toute autre caractéristique protégée par la loi.*