

NOVOTEL ** AMIENS POLE JULES VERNE
BOVES (80)**

Recherche son **Chef de cuisine (H/F) en CDI**

Vos fonctions seront les suivantes :

- Production culinaire pour le restaurant, le room-service et l'activité séminaires et banquets
- Gestion d'une équipe de 5 personnes, management du personnel et de la productivité
- Contrôle et respect des normes d'hygiène et sécurité HACCP, contrôle et calibrage des recettes
- Etablir les fiches techniques, gérer les stocks et commandes (via l'intranet ACCOR), suivre les ratios matières 1^{ère} et le coût main d'œuvre
- Contrôler la cuisson des produits, la température et la préparation des plats chauds / froids
- Faire respecter les consignes de préparation des produits et surveiller la qualité de tous les produits cuisine et desserts

Une première expérience en cuisine sur une fonction managériale au sein d'un groupe hôtelier structuré est exigée. Excellent gestionnaire, investi, manager reconnu, vous êtes rigoureux dans votre travail et avez le sens de l'organisation.

La prise de fonction est prévue le plus rapidement possible.

Bonne maîtrise informatique (excel, word)

Envoyez vos CV et lettre de motivation à recrutement@caphotel.eu