



FLEUR
DE le bistro
LIS

Notre équipe recherche son/sa
Chef de cuisine H/F À 100%
Date d'entrée en fonction de suite ou à convenir

Votre environnement de travail

L'hôtel La Fleur-de-Lis et son bistro sont situés dans le centre-ville du Locle. Bâtisse historique faisant partie du patrimoine de l'UNESCO, qui a été réhabilitée dans le respect de son passé architectural, tout en répondant aux critères les plus rigoureux qu'appelle un tel établissement hôtelier afin de retrouver sa vocation première.

Nous vous offrons

- Un temps complet pour une durée indéterminée
- Une équipe jeune
- Une atmosphère de travail agréable dans un joli cadre
- Une formation continue avec des outils modernes
- Une localisation idéale, accessible en transports en commun et facile d'accès en voiture
- La possibilité de créer et développer un restaurant à votre image

Vos missions

- Concevoir et élaborer des menus en accord avec la vision du restaurant et les préférences de la clientèle
- Organiser et coordonner le travail dans la cuisine
- Gérer les stocks et les commandes de la cuisine
- Gérer la production pour les petits-déjeuners
- Garantir la qualité et le rendement des plats servis
- Garantir l'application et le suivi des normes d'hygiène et de sécurité
- Gérer le personnel de cuisine
- Coordonner les services en collaboration avec l'équipe de salle
- Collaborer avec l'équipe en salle pour développer et promouvoir le restaurant dans sa globalité
- Collaborer étroitement avec la direction pour atteindre les objectifs financiers et maintenir des standards de qualité élevés
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes avec le reste de l'équipe du restaurant

Nos attentes

- CFC de cuisinier ou formation équivalente
- Expérience préalable en tant que chef de cuisine ou poste similaire
- Excellente connaissance des techniques culinaires
- Capacité démontrée à gérer efficacement une équipe
- Fortes compétences en organisation, gestion du temps et résolution de problèmes
- Passion pour la création de plats et souci du détail
- Respect des procédures d'hygiène et de sécurité
- Travailler de façon autonome
- Dynamique, flexible et polyvalent(e)

Vous pensez être la personne idéale ? Merci de nous faire parvenir votre dossier complet (CV avec copie des certificats de travail et diplômes).

Contact :

info@fleur-de-lis.ch

Téléphone : +41 32 931 18 48