

Logis Hôtel Restaurant le Louvre à Sault (84)

Intitulé du poste : Chef cuisinier

Contrat saisonnier du 1er avril au 30 octobre avec possibilité de CDI à l'issue

39 h hebdomadaire/ 1jour ½ de congés par semaine

Les missions du poste

A partir de la connaissance des produits du terroir du Vaucluse et du Ventoux, est force de proposition auprès du Directeur pour contribuer à élaborer une carte favorisant des partenariats locaux en veillant à l'aspect économique. Apporte une touche personnelle à la cuisine provençale tout en travaillant des produits frais et de saison.

Assure la mise en place et élabore toutes les préparations culinaires en collaboration avec le reste de l'équipe

Maintient la cuisine propre en procédant au lavage et à l'entretien du local, du matériel dans le respect des normes HACCP et applique et fait appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Contribue à la qualité de l'accueil et du séjour des clients

Profil recherché :

CAP cuisine avec au moins 2 ans d'expérience dans une fonction de Chef

Les qualités requises :

Rigueur, autonomie, réactivité, excellent esprit d'équipe, goût pour la transmission de savoir et savoir-faire, capacité à innover.

Contact par téléphone au 06 75 98 06 76

Ou envoi par mail à info@hotel-lelouvre.com d'une présentation vidéo du candidat ou d'un CV et Lettre de motivation