



WANTED : CHEF.FE / SECOND.E DE CUISINE !

La Brasserie de Montbenon cherche, pour le printemps 2025 ou à convenir :

Un-e chef-fe de cuisine / un.e second.e de cuisine

Votre profil

- Leadership : fortes compétences managériales pour former et gérer une brigade de 20 personnes répartie en exploitation d'ouverture 7/7
- Expérience : plusieurs années en tant que chef-fe de cuisine dans des établissements de taille similaire (300-500 couverts / jour)
- Management d'équipe : expertise des problématiques liées au personnel (labour cost, plannings, CCNT)
- Communication : aptitude à fédérer la brigade à une vision commune.
- Rigueur : souci du respect des règles de travail et d'hygiène, exigence de qualité dans la préparation et le dressage des plats
- Disponibilité : assiduité et adaptabilité aux consignes de la direction

Le cahier des charges

- Gestion globale de l'organisation de la cuisine, en collaboration avec la direction : supervision de l'opérationnel, des plannings, de la formation et des commandes.
- Mise en place de procédures opérationnelles pour mettre en place la politique de l'établissement
- Suivi de la formation du personnel de cuisine, et surveillance du respect des procédures
- Contrôle de la qualité des plats et du dressage
- Supervision de la gestion des stocks et des coûts marchandises
- Surveillance de la propreté des zones de travail et de l'entretien du matériel
- Surveillance du respect des normes de services, du règlement de travail et des règles d'hygiène

Nous offrons

- Un cadre de travail stimulant au sein d'un établissement renommé.
- Un salaire intéressant et évolutif
- Une bonne ambiance de travail, sérieuse et solidaire
- Un travail varié, au gré des saisons et des événements
- L'opportunité de travailler avec les meilleurs producteurs de la région
- Un travail d'équipe avec les membres de la direction
- Les avantages habituels de notre équipe (sorties et dégustations offertes, réduction dans les établissements « cousins », participation aux abonnements TP, billets de concert ou de matches sportifs, etc)

➤ Envoyez votre CV et lettre de motivation à staff@brasserie demontbenon.ch