



A D O N I S
HÔTELS & RÉSIDENCES

Chef de cuisine

Présentation de l'entreprise

Adonis Hôtels et Résidences, présent dans la France entière, prône les valeurs de l'entreprise indépendante, familiale et à taille humaine. L'identité de notre marque passe non seulement par la diversité des services proposés mais aussi par la spécificité de chacun de nos établissements. Leurs emplacements privilégiés en centre-ville, face à la mer ou à proximité des sites touristiques font d'Adonis une marque prisée des voyageurs loisirs et d'affaires.

Ce poste est à pourvoir au restaurant de l'hôtel Adonis Valberg.

Vos missions

Vos missions seront les suivantes :

- Réalisation et création de plats du jour quotidiens,
- Propositions et mise en place de cartes de saison,
- Etablissement des fiches techniques et contrôle des ratios,
- Entretien de l'espace réserve,
- Contrôle des températures des groupes froids,
- Vérifications et contrôles des stocks marchandises,
- Commande des stocks marchandises.

Le profil

Issu (e) d'un BEP/CAP en Restauration, vous avez déjà travaillé dans la restauration. Vous maîtrisez les normes HACCP. Vous êtes animé(e) avant tout par le plaisir de partager, l'envie de toujours satisfaire vos convives, la passion du métier.

Conditions

Type de contrat : CDD Saison

Salaire : selon profil et expérience

Convention Collective HCR

Capacité d'adaptation et motivation

Prise de poste au plus tôt

AHR reconnaît et recrute tous les talents. Pour cela, à compétences égales, une attention particulière sera apportée aux personnes en situation de handicap.

Si vous souhaitez intégrer nos équipes, envoyez votre candidature à rh@adonis-hotels.com