



CHEF DE CUISINE f/h

Chez nous, vous prendrez plaisir à faire plaisir à chaque service.

La restauration fait partie intégrante du projet d'établissement : elle privilégie le « cuisiné sur place », les partenariats régionaux, les menus saisonniers élaborés par la communauté des Chefs, une mercuriale dont les références sont sélectionnées avec rigueur. Votre rôle est essentiel, vous :

- encadrez une équipe de cuisiniers, la formez et organisez la répartition des tâches,
- assurez la satisfaction de tous les convives en mettant la qualité culinaire et organoleptique au cœur de vos objectifs,
- gérez vos achats en étant garant de la qualité gustative et sanitaire de l'environnement et des préparations,
- assurez la qualité du dressage et du service et répondez aux besoins spécifiques des résidents, en lien avec le Responsable Hôtelier et l'équipe médicale.

VOTRE PROFIL ?

Titulaire d'un BEP/CAP Cuisine, Bac Pro Restauration ou BTS Hôtellerie Restauration, vous aimez cuisiner avant tout. D'un naturel autonome, organisé et créatif, vous bénéficiez idéalement d'une expérience personnelle ou professionnelle au contact de personnes âgées.

**BEP/CAP Cuisine
Bac Pro Restauration
BTS Hôtellerie Restauration**

Expérience valorisée

VOUS ALLEZ AIMER

- La possibilité d'exprimer votre créativité culinaire
- L'accompagnement du Responsable Régional de Restauration
- Un collectif impliqué et solidaire
- Un management qui vous fait confiance
- La reconnaissance de votre expertise
- Le concours des chefs cuisiniers

**Vous aussi, vous avez envie de nous rejoindre ?
RDV sur emploi.domusvi.com**

Domus

**MÉTIERS DU GRAND ÂGE
NOUVELLE GÉNÉRATION**