
POINT ÉPHÉMÈRE

Le restaurant de Point Éphémère se trouve au sein d'un centre culturel avec salle de concert à Paris.

Plus d'informations sur Point Éphémère : www.pointephemere.org

Nous recrutons un jeune chef intéressé par un projet innovant, basé sur l'éveil des sens et la redécouverte des goûts de saison, ayant envie de développer sa créativité culinaire.

Missions

Sous la responsabilité du directeur de l'établissement, le chef est garant de l'organisation et du bon fonctionnement de la cuisine.

Il participe à la conception des menus.

Au quotidien, il est en charge du management opérationnel de la cuisine : achats, gestion des stocks, gestion des ratios, encadrement du personnel de cuisine, organisation, suivi technique des équipements, respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Véritable leader de la cuisine, avec des compétences organisationnelles et relationnelles avérées, il fédère son équipe pour atteindre, avec régularité et dans une profonde cohésion, de réels objectifs de productivité et de qualité.

Poste à pourvoir immédiatement, en CDI.
Poste en coupure (4,5 jours par semaine)

Profil

CAP/BEP minimum exigé.

Expériences requises

Rigueur, régularité, faculté d'adaptation, sens des responsabilités, ouverture d'esprit et adhésion à notre projet.

Contact

Elisa Pasquet : elisa@pointephemere.org / 01 40 34 02 48

Point Éphémère
200 quai de Valmy – 75010 Paris
M° Jaurès / Louis Blanc