

# Chef de cuisine banquet (H/F)

74500 Evian Les Bains [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

Découvrez l'agence Actual Chambéry 406, située au 89 Rue Amiral Gérard Daille, 73000 Chambéry, faisant partie d'un réseau de **600** agences et employant **3550** collaborateurs, avec également **3** écoles de formation et **3** cabinets de recrutement. Je représente le pôle Alpes recrutement, entité du groupe ACTUAL et je serai ravie de recevoir votre candidature. Si le poste vous interpelle et que vous souhaitez en savoir plus je suis disponible à vous répondre par mail sur : [alpes.recrutement@ergalis.fr](mailto:alpes.recrutement@ergalis.fr) ou au téléphone au 04.79.71.79.63

A très vite.

## Le poste

Chef de cuisine (h/f)

Vous intégrez l'équipe des cuisines de l'hôtel et en prenez la responsabilité.

En qualité de chef de cuisine vous élaborez chaque jours les repas de 300 personnes en prenant soin de sélectionner des produits frais et de saison pour respecter les normes qualités en vigueur. Vous évoluez dans un environnement exceptionnel, sur un parc de 19 ha surplombant le lac Lemman au cœur des Alpes Françaises.

### **Contrat en CDI statut Cadre**

-1 Week end de repos toutes les 3 semaines

- 3 jours en continu et 2 jours de repos en coupure par semaine

**De nombreux avantages : 13ème mois, poste logé sur période d'essai, prime d'intéressement, prime de transport, avantage nourriture, tenues fournies et blanchies, mutuelle d'entreprise, CE.**

## Le profil recherché

Nous recherchons un professionnel passionné et expérimenté avec les compétences suivantes :

Les principales compétences requises pour ce poste incluent une maîtrise parfaite des techniques culinaires, une grande créativité pour élaborer des plats originaux, ainsi qu'une excellente capacité organisationnelle pour gérer efficacement la cuisine.

Le candidat idéal devra également démontrer une excellente gestion d'équipe, une appétence pour travailler avec des produits frais et de saison et savoir évaluer la qualité des produits de base.

Une expérience préalable en tant que Chef de cuisine dans un environnement professionnel et collectif est indispensable, tout comme la maîtrise de la gestion des coûts et des stocks.

Si le poste vous interpelle et que vous souhaitez en savoir plus je suis disponible à vous répondre par mail sur : [alpes.recrutement@ergalis.fr](mailto:alpes.recrutement@ergalis.fr) ou au téléphone au 04.79.71.79.63