



Fédération des
Entreprises
Romandes
Genève

La Fédération des Entreprises Romandes, recherche un(e) :

Chef de cuisine - Restaurant Le Cercle du Rhône

Votre mission:

Votre mission consistera à assurer l'élaboration des cartes, la production des plats, la gestion de la cuisine ainsi que l'encadrement d'une brigade.

Vos activités principales :

- Vous assurez la gestion de la cuisine : développement et production des plats, création des cartes pour le restaurant, les banquets et la cafétéria, gestion du personnel fixe et extra
- Vous serez garant de l'hygiène et de l'entretien de la cuisine : respect des normes d'hygiène et du protocole HACCP, contrôle régulier des équipements de cuisine en collaboration avec les services généraux, participation active aux plans de nettoyage de la cuisine
- Vous serez chargé(e) du suivi des coûts : gestion des stocks, suivi et négociation avec les fournisseurs, suivi des coûts liés au personnel

Votre profil :

- Vous êtes au bénéfice d'un CFC de cuisinier
- Vous justifiez d'une expérience réussie de 5 ans minimum dans un établissement genevois
- Vous avez déjà été amené à diriger une brigade fixe ainsi que des extras
- Vous êtes habitué(e) à collaborer avec la salle
- Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques usuels (Word, Excel et Outlook)
- Vous êtes de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable

Vos aptitudes :

- Vous faites preuve de créativité dans la création des menus et des plats
- Vous êtes rigoureux et organisé dans votre travail
- Vous êtes flexible
- Vous possédez une forte orientation clientèle : vous vous adaptez et répondez aux demandes des clients ainsi qu'à celles de la hiérarchie
- Vous êtes résistant(e) au stress
- Vous communiquez de manière respectueuse même sous pression
- Vous possédez un bon esprit d'équipe

Notre offre:

Nous vous proposons un poste motivant dans un cadre privilégié. Vous disposerez d'infrastructures modernes au sein d'une équipe compétente.