



Offre d'emploi

135 route de Chamechaude  
A St Hugues de Chartreuse  
38380 St Pierre de Chartreuse  
Tel : 04.76.94.46.99  
Email : [leschaletssainthugues@gmail.com](mailto:leschaletssainthugues@gmail.com)

### **Cuisinier**

Les Chalets St Hugues recherche un cuisinier pour compléter l'équipe du centre.

#### Gestion d'une cuisine :

Elaborer les menus avec l'économiste pour la semaine en prenant en compte les consignes et attentes des groupes et en respectant les engagements du centre (local, frais...).

Connaître les bases de la diététique et d'une alimentation équilibrée.

Prévoir les quantités et préparer les commandes avec l'économiste.

Savoir choisir (bonne quantité, bonne saison...).

Gérer les quantités et les stocks, optimiser l'utilisation et la rotation de produits et réduire les pertes.

Participer au calcul des prix de revient des menus et à la recherche d'économies.

#### Produire la restauration quotidienne :

Organiser son travail et celui de l'équipe pour produire les menus de la journée (en intégrant les contraintes des groupes – horaires de repas, pique-nique...), ordre et répartition des tâches.

Appliquer et garantir les techniques de base de cuisine et les réglementations associées (chaud/froid...) ; produire des menus de cuisine de collectivité.

Elaborer des menus spéciaux (cuisine traditionnelle) et proposer des présentations adaptées (mariage..), un service au plat.

S'adapter ou réagir en urgence en fonction d'aléas ou de la météo pour modifier un menu ou remplacer un pique-nique (prendre des initiatives).

Suivre le déroulement des repas en salle (interaction avec les serveurs) pour adapter le rythme en cuisine.

#### Organisation du travail :

Gérer son temps de travail (et celui de son équipe) pour produire les menus en optimisant son temps de travail sur la semaine ou en fonction de son contrat.

Elaborer en début de saison une semaine type et la valider avec le gestionnaire.

Faire des suivis et des points réguliers sur l'organisation du service et la gestion du temps en collaboration avec le gestionnaire.

Garantir une utilisation en sécurité des installations et des matériels.

Nettoyer et entretenir la cuisine et les instruments ou accessoires.

Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Connaître et mettre en place les règles HACCP, affichage, documentation, traçabilité.

Appliquer, contrôler et faire respecter les règles d'hygiène, de tenues et de sécurité en cuisine (HACCP).

Expliquer les éléments principaux des règles HACCP à l'équipe.

Être en veille sur les évolutions de la réglementation ou des bonnes pratiques.

### Gestion d'équipe :

Répartir et expliquer le travail.

Donner un rythme et un timing de travail, coordonner une équipe.

Encourager et accompagner une équipe.

Collaborer étroitement avec le/la gestionnaire pour partager les enjeux et attentes du service, et co construire et faire évoluer les pratiques ou les habitudes.

Solliciter l'aide du gestionnaire en cas de besoin.

### Communication/relations clients

Faire un tour en salle pour être à l'écoute des clients, solliciter l'avis et savoir mettre en avant et valoriser les spécificités du territoire ; adapter son attitude et sa communication aux clients (enfants, séniors...).

Savoir donner envie, intéresser les clients (notamment les enfants).

Être à l'écoute des retours clients sur les quantités ou les productions proposées.

Être toujours d'humeur égale face aux clients, faire preuve d'empathie et de diplomatie en toutes circonstances.

Commenter et expliquer ce qui se fait en cuisine, cuisiner avec un groupe.

Être accueillant et disponible, saluer, s'intéresser à la journée et aux activités des résidents.

### Travail en équipe :

S'intégrer facilement dans une équipe.

Faciliter l'intégration d'un collègue, l'accueillir.

Respecter les horaires de prise de poste.

Donner un coup de main aux collègues.

Comprendre son rôle dans une équipe et dans la structure (se situer).

Accepter et appliquer des consignes de travail et les règles de vie (tenue, comportement...).

Contribuer à la bonne ambiance, participer aux temps collectifs.

### Information du poste

Temps de travail estimé : 35 heures semaine, lissées sur l'année

Travail possible les week-ends.

Rémunération à discuter en fonction des diplômes et de l'expérience, la convention collective prévoit un treizième mois.

Si vous souhaitez intégrer une petite équipe de travail dynamique et travailler dans une bonne ambiance n'hésitez pas à postuler.

**Merci d'envoyer CV et Lettre de motivation à [leschaletssainthugues@gmail.com](mailto:leschaletssainthugues@gmail.com)**