



Chef de cuisine (CDI)

DATE DE DEBUT

Fin septembre/début octobre, pour l'ouverture d'un nouvel établissement mi-octobre.

QUI SOMMES-NOUS?

5 jeunes et dynamiques entrepreneurs issus de l'Ecole hôtelière de Lausanne, nous avons ouvert Le Pointu, notre premier café-bar en Septembre 2016. Le local et le "fait maison" sont à l'honneur et ont fait la réputation du Pointu où les clients profitent dès le matin des cafés de nos baristas, le midi de tranches travaillées et goûtues, et le soir de nos cocktails et bières artisanales. Le samedi et le dimanche, nos brunchs font salle comble et ont été couronnés par le Gault&Millau comme meilleurs brunchs de Suisse Romande.

Fort de ce succès, nous nous agrandissons avec l'ouverture d'un second établissement en centre-ville de Lausanne orienté brasserie semi-gastronomique à la londonienne avec breakfast les matins, carte réduite le midi et le soir mais composée de produits locaux, de saison, frais et tendances. Les Brunchs du samedi et dimanche seront bien évidemment aussi un gros chantier, supervisé par Sofia Clara, déjà en charge des brunchs au Pointu.

TA MISSION

Nous sommes à la recherche d'un chef de cuisine jeune mais expérimenté désirant vivre une expérience humaine et professionnelle unique en participant au lancement d'un nouveau concept où tout est à faire (création de la carte, recrutement de l'équipe, formation, suivi, etc.).

Le chef s'occupera de la mise en place, de l'élaboration et du respect des recettes grâce à des fiches techniques, de la bonne qualité des mets proposés, du suivi des stocks et sera le garant du respect des normes d'hygiène.

Outre les tâches opérationnelles citées ci-dessus, il sera en charge de :

- Recrutement, formation et gestion de sa brigade
- Management d'une équipe de 6 à 10 personnes (estimation)
- Gestion de services allant de 60 à 140 couverts (estimation)
- Elaboration et développement de l'offre en collaboration avec les associés-gérants
- Optimisation des processus d'achats
- Gestion du stock cuisine et du bar
- Développement de l'offre et maintien de la qualité

Le salaire sera fixé en fonction de l'expérience + bonus éventuels en fonction des résultats + pourboires.

TES COMPETENCES

- Tu as au moins 15 ans d'expérience en cuisine, dont 5 ans en tant que Chef ou Sous-Chef
- Tu parles français et un peu anglais
- Tu as au moins 5 ans d'expérience en restauration gastronomique ou semi-gastronomique moderne
- Tu es créatif/moderne, autonome et organisé
- Tu aimes travailler dans un univers décontracté mais professionnel
- Tu as un fort esprit d'équipe et as déjà encadré une brigade d'au moins 5 personnes
- Tu es flexible et résistant au stress
- Tu as envie de participer au développement d'un concept moderne et ambitieux
- Tu sais te servir des outils Microsoft Office (notamment Word et Excel)

Si tu te retrouves dans cette description, tu es LA personne pour notre nouvel établissement.

Envoie-nous donc :

- CV
- Certificats de travail
- Lettre de motivation

Nous attendons ton dossier avant le 15/07/18 à l'adresse e-mail : **team@le-pointu.ch**

Pour plus d'informations sur notre concept actuel, tu peux consulter notre site internet et nos réseaux sociaux :

- www.le-pointu.ch
- <https://www.instagram.com/lepointulausanne/>
- <https://www.facebook.com/lepointulausanne>