



## Chef de cuisine opérationnel (CDI)

---

### **DATE DE DEBUT**

Courant Septembre 2018

### **TA MISSION**

Nous sommes à la recherche d'un chef de cuisine expérimenté désirant vivre une expérience humaine et participer au développement d'un nouveau concept, notamment primé par le Gault&Millau comme meilleur brunch de Suisse Romande avec de belles opportunités de croissance.

Le chef s'occupera de la mise en place, de l'élaboration et du respect des recettes, de la bonne qualité des mets proposés, du suivi des stocks et du nettoyage de la cuisine.

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

- Management d'une équipe de 4 personnes
- Gestion de services allant de 60 à 140 couverts
- Optimisation des processus d'achats
- Gestion du stock cuisine et du bar (fruits et légumes uniquement)
- 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 (fourchette comprise entre 58'500 et 65'000 CHF brut par an)

## TES COMPETENCES

- Tu as au moins 8 ans d'expérience en cuisine, dont 3 ans en tant que Chef ou Sous-Chef et a déjà encadré une équipe
- Tu parles français et un peu anglais
- Expérience en restauration rapide haut de gamme appréciée
- Tu es créatif/moderne, autonome et organisé
- Tu aimes travailler dans un univers décontracté mais professionnel
- Tu as un fort esprit d'équipe et a déjà encadré une brigade
- Tu es flexible et résistant au stress
- Tu as envie de participer au développement d'un concept moderne et ambitieux

Si tu te retrouves dans cette description, tu es LA personne pour « Le Pointu ».

Envoie-nous donc :

- CV
- Certificats de travail
- Lettre de motivation

Nous attendons ton dossier avant le 15/08/18 à l'adresse e-mail : **team@le-pointu.ch**

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

- [www.le-pointu.ch](http://www.le-pointu.ch)
- <https://www.instagram.com/lepointulausanne/>
- <https://www.facebook.com/lepointulausanne>