



Description du poste

Vous cherchez un emploi de **Chef cuisinier** saisonnier (ou à l'année) logé et nourri à la montagne ?

Bienvenue à la Bessannaise, à Bessans (Savoie) !

Nichée au cœur d'une nature grandiose et spectaculaire, entre Vanoise et Italie, La Bessannaise est un centre de vacances de 190 lits. Nous cultivons depuis plus de 50 ans un esprit familial et la convivialité d'un accueil à la montagne.

Le profil de nos clients est varié été comme hiver : familles, tribus, groupes, clubs sportifs, scolaires, séminaires... La Bessannaise propose différentes formules de séjours : demi-pension, pension complète, séjour semaine clé en main. À travers une cuisine simple, variée et de qualité, nous régalaons petits et grands. Dans notre démarche de proximité et de tourisme responsable, nous attachons une importance particulière aux produits frais et cuisinés sur place, présentés en buffet.

Proches d'une station village tournée vers la randonnée, les balades nature, les visites du patrimoine, le ski de fond, la raquette... nous proposons à nos salariés un cadre naturel d'exception et au calme.

Culture d'entreprise

Depuis 1972, La Bessannaise, véritable institution des activités « nordiques » l'hiver et de la randonnée l'été, offre à ses clients des vacances inoubliables.

Chacun d'entre nous est acteur de ce qui fait toute sa différence !

Vous êtes :

- Un chef de cuisine expérimenté, avec un parcours riche d'expériences (vous disposez d'une expérience en restauration collective)
- Créatif et passionné, vous aimez faire plaisir et surprendre,
- Exigeant et investi, vous aimez partager votre expérience et fédérer une équipe,
- Reconnu pour vos compétences certes, mais aussi pour votre savoir-être, votre esprit d'équipe et vos qualités humaines,
- Un candidat motivé, autonome, bon vivant, disponible et prêt à partir vivre en centre de vacances à la montagne

Vous allez :

- Elaborer des menus, en coordination avec la direction, avec un souci de qualité et de prix de revient maîtrisés,
- Mettre en œuvre la prestation culinaire de La Bessannaise,
- Assurer la bonne réalisation des repas, dont la moyenne estivale se situe en moyenne à environ 110 personnes par service et hivernale à 180 personnes par service,
- Garantir la conformité et la qualité des mets,
- Assurer de la bonne gestion des zones de stockages de denrées journalières, du local épicerie,
- Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Maitriser le budget (cogérer les commandes, optimiser les ressources),
- Manager et fédérer votre équipe de 2 à 3 personnes (former, motiver, accompagner et suivre le temps de travail de vos collaborateurs)
- Suivre et analyser la satisfaction clients puis mettre en œuvre des actions correctives en collaboration avec la direction

PROFIL :

Passionné par votre métier, vous justifiez d'un diplôme dans le domaine et d'une expérience d'au moins 5 ans dans un poste similaire. Rigueur, créativité, organisation, réactivité, capacité d'écoute et sens du travail en équipe seront des qualités fondamentales pour exercer vos fonctions dans notre établissement.

ELEMENTS CONTRACTUELS :

Poste à pourvoir en CDD temps plein (39h/semaine), CDI possible

Début de contrat le 29.05.23 (fin, le 10 septembre)

Rémunération de 3150,00€/mois brut selon expérience

Convention collective HCR

Avantages : Logement, Mutuelle.

Poste nourri et logé (logement individuel) – Repas en avantage en nature

Lieu du poste : Bessans

Contact : direction@labessannaise.com