



Chef de Cuisine H/F

Le Grand Hôtel & SPA 4*, est un **Hôtel familial**, situé à Gérardmer « la perle des Vosges » entre la Lorraine et l'Alsace au cœur du parc naturel des ballons du massif vosgien pays des lacs et des forêts.

Le Grand Hôtel & SPA membre du réseau des Collectionneurs **recherche sa « Perle » en Cuisine.**

L'hôtel où l'art de vivre fait partie de notre philosophie, propose **trois restaurants aux 3 ambiances différentes** : **le restaurant Le Pavillon Petrus** (cuisine gastronomique), **le restaurant Le Grand Cerf** (cuisine traditionnelle française) et **le restaurant L'Assiette du Coq à l'Âne** (cuisine du terroir). <http://www.grandhotel-gerardmer.com/>

L'établissement est aussi le cadre d'évènements de renommée nationale et mondiale.

Poste

Chef de Cuisine – Le Coq à l'âne

Vous aurez la responsabilité de la cuisine de notre restaurant Bistro L'assiette du Coq à l'Âne, réputée pour sa cuisine et ses produits du terroir.

Profil

Passionné(e) par la cuisine, reconnu (e) pour votre créativité, votre rigueur et votre esprit d'équipe, vous êtes peut-être notre nouveau Chef de Cuisine.

Idéalement issu(e) d'une formation en cuisine (CAP, BP...), vous avez une **expérience réussie et significative d'au moins 2 ans** dans un restaurant type bistro en tant que chef de cuisine ou second de cuisine.

Vous vous distinguez par vos **capacités à vous adapter et à diriger une équipe** tout en composant avec les valeurs, les produits, et l'histoire du terroir.

La rigueur, l'organisation, la transmission du savoir, et la gestion des relations humaines sont les qualités nécessaires à la réussite dans ce poste.

Missions

En tant que chef d'orchestre de la cuisine, vous coordonnez, dirigez et supervisez l'ensemble de l'activité, vous organisez et coordonnez le travail de l'équipe, gérez les stocks, veillez au bon fonctionnement du service, élaborer les cartes et les menus. Vous êtes également le référent en matière d'hygiène et de sécurité.

Informations complémentaires

Poste à pourvoir en CDI