

DESCRIPTION DE FONCTION



**Chef de cuisine H/F Epicerie Comptoir
Paris 8^{ème}**

PRESENTATION GENERALE

Véritable lieu de vie, l'épicerie comptoir est un concept unique. Un lieu où l'on peut mêler tous les plaisirs en consommant sur place ou en emportant les plats.

Née de l'envie du chef étoilé et MOF Mathieu Viannay, de retrouver un lieu convivial mêlant gastronomie et dégustation, l'épicerie comptoir s'inspire du « porte-pot » d'Eugénie Brazier. C'est un espace dans lequel on peut venir déguster des produits du terroir et des produits faits maison ou alors se ravitailler avec des produits d'exception.

L'épicerie Comptoir La Mère Brazier recherche un chef afin de pouvoir offrir des recettes savoureuses sous la forme de sandwiches, salades, pan bagnat en version « gourmet ».

LA FONCTION

Nous recherchons donc un chef expérimenté qui sera en mesure, tout en bénéficiant de l'appui et des conseils du chef doublement étoilé Mathieu Viannay, d'imaginer et créer des recettes savoureuses entre tradition et originalité destinées à combler les papilles les plus exigeantes.

Vos missions seront les suivantes :

- Élaborer et renouveler les recettes traiteurs et brasserie (50-55 places assises) pour mettre en valeur les ingrédients Mère Brazier
- Organiser, coordonner et animer le travail de l'équipe de cuisine de 5 personnes :
 - Sassurer de la qualité des prestations culinaires servies, de leur conformité aux fiches techniques et de la satisfaction du client
 - Fournir une prestation de qualité lors des événements extérieurs

- Veillez au respect des règles d'hygiène et de sécurité en cuisine (traçabilité, allergènes..)
 - Être garant de la rentabilité de l'offre de restauration de la Brasserie Comptoir.
- Gérer le stock et l'approvisionnement en garantissant la qualité et la fraîcheur des produits utilisés

LE PROFIL (Hou F)

Vous êtes titulaire de diplôme en Hôtellerie et restauration et avez consolidé votre apprentissage tout au long d'une carrière en restaurant gastronomique.

Fort de ces années d'expérience, la rigueur et le leadership sont vos points fort. Tout comme la créativité et l'autonomie qui vous caractérisent.

Vous comprenez les enjeux d'un tel établissement et souhaitez faire partie de cette aventure en étant force de proposition.

Qualités recherchées:

- Capacités à encadrer, à organiser,
- Rigueur de travail et investissement
- Autonomie
- Disponibilité, force de proposition, motivé et dynamique,
- Bon gestionnaire, leader

Termes du contrat :

CDI Statut Cadre

Salaire : A partir de 3 800€ brut

Horaires : 08h – 22h (20h plusieurs soirs par semaine selon organisation avec le second)

Jours off : 2 jours de repos consécutifs dont dimanche