

## Offre d'emploi Chef-Cuisinier (H/F)

Ref.200608 / 22 juin 2020

### **Cuisinez, on vous recrute !**

Notre client est une nouvelle marque spécialiste des produits carnés, qui s'apprête à bouleverser les codes du métier, en proposant une véritable alternative à la grande distribution et aux boucheries traditionnelles. Grâce à son atelier de haute technicité, établi à Volvic, au cœur du terroir et du savoir-faire agroalimentaire, et à son réseau de distribution en boutiques **physiques** et **digitales**, l'entreprise garantit une viande à la traçabilité parfaite, savoureuse et accessible, dans un packaging innovant et sain. L'entreprise ouvrira des points de distribution en région parisienne fin 2020. À moyen terme, elle souhaite étendre sa zone de distribution à d'autres régions.

Notre client s'adresse aux amateurs de viande, petits et grands, raisonnables ou gourmands, pour qu'ils puissent enfin allier plaisir et sérénité. Toutes les pièces sont calibrées et emballées dans un conditionnement garantissant une conservation parfaite, sans produit chimique.

### **Dans le cadre de cette création, nous recherchons son/sa futur(e) Chef-Cuisinier (H/F).**

Vous souhaitez vivre une expérience inédite ? Être à l'initiative d'un projet alliant passion, savoir-faire et innovation ?

- Cuisinier(e passionné(e), vous élaborerez des plats à partir de morceaux de viande indiqués par le Chef Boucher et selon le cahier des charges déjà établi. 40 % de votre activité sera dédiée à la partie charcuterie et charcuterie pâtissière.



- Créatif/ve, vous présenterez chaque semaine vos différentes préparations au service de restauration.
- Vous veillerez à la qualité et aux quantités des matières premières. Soucieux/se du respect animal, vous aurez pour objectif de travailler en produisant le moins de déchets possible.
- Animé(e) par l'envie de transmettre votre passion, vous participerez à la constitution de votre équipe, au suivi de sa performance et de son encadrement.

Plus particulièrement, vous aurez pour missions :

- L'anticipation d'éventuels déséquilibres des stocks et vous proposerez des solutions adaptées.
- Vous assurerez le lancement de la production en fonction du climat, des besoins de la cuisine, des ventes des magasins et du e-commerce.
- Enfin, vous veillerez au bon entretien de l'outil industriel et informatique en assurant et contrôlant les protocoles de nettoyage.

## PROFIL

Titulaire d'un brevet professionnel, vous avez une expérience de 5 ans en qualité de Chef cuisinier en milieu industriel et en management d'équipe.

Passionné(e) par votre profession, vous faites preuve de curiosité et d'ouverture d'esprit face à un tel projet. Vous êtes également curieux/se de découvrir et de vous former aux nouvelles technologies en vigueur dans votre profession.

Véritable expert, vous avez l'art et la manière d'exécuter les différentes tâches avec rapidité, finesse et propreté.

Vous maîtrisez parfaitement les méthodes de découpe et de cuisson des différents aliments.

Vous savez prendre les décisions nécessaires pour la gestion de la production et gérer les éventuels problèmes en proposant des solutions adaptées.

Vous êtes à l'écoute et vous faites preuve de leadership afin d'encadrer une équipe, la faire grandir et lui transmettre toutes les connaissances nécessaires.

## RÉMUNÉRATION



31 K euros bruts annuels

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Et si vous passiez un entretien pas comme les autres ? Quoi de mieux pour prouver vos compétences qu'une démonstration dans un climat convivial ?

Vous allez être mis(e) en situation, en réalisant un plat savoureux.

Dans un cadre insolite et agréable, vous allez pouvoir mettre en avant vos compétences et vos connaissances en matière culinaire.

## Nous vous avons concocté une procédure de recrutement aux petits oignons !

La recette de notre recrutement se déroule en 4 étapes :

- Réception et analyse de votre candidature (CV et lettre de motivation)
- Pré-sélection téléphonique
- Entretien de sélection dans nos locaux, basés à Clermont-Ferrand
- **Mise en situation pour mettre en lumière vos talents sous format d'un concours culinaire**

## CONTACT

- **Pour postuler :**  
Adresser votre CV, accompagné d'une lettre de motivation, à l'adresse suivante :  
[candidature@ns-management.fr](mailto:candidature@ns-management.fr) sous la référence 200608
- **Votre contact :**  
Nicolas Striffling  
Consultant-expert  
06 87 74 14 26