

CHEF DE CUISINE H/F

THE BOMBARDIER - PARIS – CDI 35H

Ton job:

- Gérer la cuisine de A à Z
- Manager l'équipe de cuisine
- Réaliser et suivre les commandes
- Garantir la bonne hygiène de la cuisine
- Cuisiner des plats froids et des plats chauds
- Calculer les fiches techniques
- Mettre en place les menus décidés en accord avec la direction
- Compter le stock chaque semaine et chaque mois et garantir sa bonne tenue
- Faire les plannings de l'équipe

La boîte :

Nous sommes une entreprise familiale anglaise. Nous brassons notre bière en Angleterre et la servons dans nos pubs anglais en Angleterre et en France. Nos équipes aiment notre entreprise pour sa bonne ambiance, les nombreuses formations qui y sont proposées et les opportunités de promotions internes très fréquentes.

Ton profil :

Tu aimes les burgers et les English breakfasts
 Tu aimes travailler en équipe et tu sais aussi faire preuve d'autonomie
 Tu as une bonne connaissance des fiches techniques
 Toute expérience à l'international est un plus

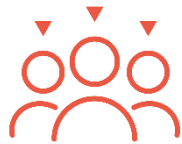
FAQ:

- CDI
- 35h
- Salaire : **22 300€ à 32 400€ brut annuels**
- Horaires : **service tous les soirs + le midi le week-end**

Ta candidature : Envoie ton CV à notre service RH : careers.france@wellsandco.com



We're in it together



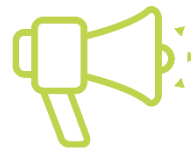
Everyone counts



Learn to improve



Love what we do



Shout about success