

UN CHEF DE CUISINE (H/F)

Etablissement des Grands Hôtels de Nouvelle-Calédonie (GHNC), l'Hôtel MALABOU possède un restaurant-buffet d'une capacité de 150 couverts. Sous la responsabilité de la Direction d'Exploitation, vous définissez et mettez en œuvre la production culinaire selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP. Vous supervisez, contrôlez et coordonnez les activités du personnel de cuisine.

Vous aurez notamment les responsabilités suivantes :

- **Responsabilités techniques :** Elaborer les menus et la carte du restaurant ; confectionner et dresser les plats ; réaliser de nouvelles recettes à partir de fiches techniques.
- **Responsabilités d'encadrement :** Encadrer et accompagner le personnel de cuisine ; coordonner l'activité des cuisiniers avec les commandes en salle ; veiller au recrutement et à la formation des nouvelles recrues sur les normes en vigueur ; répartir les tâches et organiser le planning de travail, faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires HACCP, ; faire respecter les normes de sécurité et la charte de l'établissement.
- **Responsabilités administratives :** Élaborer le budget de fonctionnement de la cuisine, en collaboration avec la Direction d'exploitation, assurer la gestion des denrées alimentaires (achat, approvisionnement, stockage, conservation...), évaluer la qualité des produits de base, calculer les prix de revient et de vente des plats, entretenir des contacts réguliers avec les commerciaux et fournisseurs.

COMPETENCES REQUISES :

Techniques :

- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) ;
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène et de propreté ;
- Maîtrise des techniques d'élaboration de fiches techniques de cuisine ;
- Bonne connaissance des conditions de stockage de produits alimentaires ;
- Parfaite connaissance des gammes de produits alimentaires ;
- Maîtrise du calcul et du chiffrage des coûts, des règles de gestion de stocks ;
- Maîtrise des outils informatiques ;
- Pratique des techniques de management et de développement des compétences des équipes.

Personnelles :

- Hygiène irréprochable ; Talent culinaire affirmé ;
- Curiosité et forte créativité ;
- Très bonne condition physique ;
- Grande disponibilité ;
- Capacité d'organisation et méthode ;
- Rigueur ;
- Discrétion ;
- Esprit d'équipe et aisance relationnelle ;
- Bon sens pratique ;
- Bonne capacité d'appréciation gustative, visuelle et esthétique.

PROFIL :

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac+2 (BTS) en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, complété par une expérience professionnelle d'au moins 5 ans sur un poste similaire.

Poste à pourvoir dans l'immédiat. Déplacements réguliers (Permis B exigé) - Permanences à assurer

Les candidatures seront envoyées à :

- **Par courrier :** SAEML NORD AVENIR - Service des Ressources Humaines - BP 39 – 98 860 KONE - Tél. : 23 02 05
- **Par email :** drh@nord-avenir.nc

La SA NORD TOURISME se réserve le droit de ne pas donner suite au présent appel à candidature