

Cap'vacances est l'un des principaux spécialistes français des séjours Tout Compris (hôtellerie, restauration, animation). Cap'vacances gère et commercialise 13 villages clubs à la montagne, en bord de mer et à la campagne.

<http://www.capvacances.fr>

## RECHERCHE UN CHEF DE CUISINE H/F POUR SON VILLAGE VACANCES SITUE AUX ISSAMBRES (83)



L'établissement est situé sur la côte d'Azur, face à la mer, à 10 Km de Saint Tropez. Sa capacité d'accueil est de 600 lits. Il est équipé d'une piscine.

### Mission :

Vous êtes garant de la qualité de la production culinaire, conformément au cahier des charges.

Vous êtes responsable de la prime alimentaire, de la gestion des commandes et de la mise en valeur des buffets.

Vous vous assurez du respect des normes d'hygiène et de sécurité propres à la cuisine collective. Dans ce cadre, vous managez l'ensemble de la brigade.

Date de début de poste : 01/04/2017

CDI ou CDD saisonnier si la personne ne souhaite pas s'engager dans la durée

Poste logé contre retenues (Maison 4 pièces vue sur mer) - Poste nourri (avantage en nature)

Salaire fixe 1966€ bruts + primes

Type de clientèle : familles, groupes, séminaires

Nombre de repas par service : entre 200 et 300

Configuration d'équipe : Gestion d'une équipe en cuisine de 8 personnes (hors plonge)

### Profil :

- Niveau : CAP/BEP, bac pro, ou équivalent
- Qualité : rigueur, organisation, relationnel clients, capacités managériales
- Expérience confirmée en restauration collective, avec du management d'équipe
- Autonomie parfaite au chaud comme au froid
- Maîtrise des outils informatiques

Si notre offre vous intéresse, vous pouvez nous transmettre vos candidatures via le site internet de Cap'Vacances

<http://capvacances.humansourcing.com/> ou sur notre boîte mail [recrutement@capvacances.com](mailto:recrutement@capvacances.com)