

## OFFRE D'EMPLOI – CHEF DE CUISINE

### ART BLANC

Art Blanc est un groupe spécialisé dans: la restauration, le bar, l'hôtellerie, le clubbing et l'événementiel. Le groupe est né du succès d'un restaurant désormais incontournable à Waterloo, l'**Amusoir (1976)**. Très vite, plusieurs restaurants ont rejoint la famille connaissant un succès similaire à l'Amusoir.

Tous nos établissements ont en commun de proposer un cadre unique ! Des Brasseries Georges au style belle époque, au Spirito qui occupe une ancienne Église anglicane, en passant par le Mirano installé dans un ancien cinéma mythique, nos établissements offrent tous une expérience hors du commun ! De plus, le groupe Art Blanc met un point d'honneur à offrir un service irréprochable. Nous pouvons également coproduire des événements et les conceptualiser pour les clients.

Aujourd'hui, Art Blanc est un groupe Horeca qui ambitionne de développer encore d'autres projets.

<b>DESCRIPTION DU POSTE</b>	
<b>Métier correspondant</b>	<b>Chef de cuisine</b>
<b>Fonction principale</b>	En tant que « chef de cuisine » votre rôle premier est d'orchestrer le travail en cuisine. Vous êtes le gestionnaire des services de production alimentaire dont la fonction est de planifier, organiser, diriger et contrôler les activités d'une cuisine en vue d'assurer le rendement du service et la qualité des repas servis à la clientèle de l'établissement.
<b>Missions principales Tâches &amp; responsabilités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordonner et contrôler la conception des cartes, des menus, des suggestions, des prix... en respectant les ratios</li> <li>- Établir et superviser la création des fiches techniques comprenant l'édition de fiches de préparation, fiches de coûts et fiches de présentation</li> <li>- Établir le coût de revient des plats : panier moyen, budget achats, main-d'œuvre...</li> <li>- Optimiser l'achat de matières premières et des fournitures auprès de fournisseurs approuvés par l'entreprise et optimiser la gestion des stocks</li> <li>- Collaborer et créer des liens avec les fournisseurs afin de négocier des prix de groupe</li> <li>- Connaître les prix du marché et analyser le meilleur rapport qualité-prix</li> <li>- Contrôler et respecter la qualité des produits</li> <li>- S'assurer que la cuisine et les zones environnantes sont désinfectées et propres conformément aux normes de l'entreprise et aux règlements d'hygiène</li> <li>- Embaucher, former et superviser le personnel de cuisine</li> <li>- Se tenir au courant des tendances de l'industrie de la restauration</li> <li>- Identifier de nouvelles techniques culinaires et d'amélioration de la productivité</li> <li>- Autorité naturelle, saine et bien placée</li> </ul>
<b>Profil &amp; Compétences requises</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir une tenue et une présentation irréprochable</li> <li>- Être autodidacte, autonome</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Être rigoureux, clair et précis dans son élocution</li> <li>- Avoir le sens de l'équipe, du service et de la communication</li> <li>- Être dynamique, motivé et très réactif</li> <li>- Être résistant au stress</li> <li>- Savoir s'imposer et fidéliser son équipe</li> <li>- Savoir fédérer, former, organiser des équipes</li> <li>- Avoir une bonne réputation dans le secteur auprès des fournisseurs</li> <li>- Avoir une grande aisance dans les négociations commerciales</li> </ul>
<p><b>Expérience Professionnelle</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir un diplôme de cuisine ou une formation hôtelière</li> <li>- Expérience requise en tant que chef de cuisine</li> <li>- Expérience dans les commerces est un plus (Boucherie, Poissonnerie...)</li> <li>- Connaissances en produits écaillers est un plus</li> <li>- Formation en Hygiène alimentaire obligatoire (SAC)</li> <li>- Maitrise d'Outlook et de Microsoft Office</li> </ul>
<p><b>Offre, Conditions &amp; lieu de travail</b></p>	<p><b>Lieu de travail : Waterloo/Bruxelles</b></p> <p><b>Type de contrat : CDI</b> <b>Horaire : 38H/Semaine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salaire attractif, à négocier en fonction des compétences et de l'expérience</li> <li>- Cadre de travail exceptionnel et familial, avec une équipe dynamique, conviviale et expérimentée</li> <li>- Possibilités de suivre des formations</li> <li>- Divers avantages sociaux</li> </ul>

**Intéressé(e) ?**

Envoyez votre candidature ainsi qu'une lettre de motivation, à l'adresse suivante :

**[rh@artblanc.be](mailto:rh@artblanc.be)**