

Slow village, c'est une sélection de campings, villages-vacances et hôtels éco-friendly nichés dans des sites naturels d'exception. Séjourner dans un Slow Village, c'est un retour immédiat à la Nature au travers de prestations hôtelières premium. La cuisine de nos restaurants valorise les produits locaux, du terroir en fonctionnant en circuit court.

Attaché à notre démarche éco-responsable, tous nos sites sont en cours de labellisation ECO LABEL EUROPEEN.

Nous avons à cœur de proposer à nos salariés un environnement où chacun pourra pleinement s'exprimer et acquérir de nouvelles compétences. Nous étudions tous les profils, pour tous les postes.

Slow Village lance ses recrutements pour la saison 2022 et recherche pour ses sites de Biscarrosse (40), Les Ponts de Cé (49) et Saint Martin de Ré (17) :

Un(e) chef(fe) de cuisine

Le/La Chef(fe) de Cuisine supervise et coordonne l'ensemble des activités liées à la cuisine du site. Il gère l'approvisionnement des produits et encadre son équipe. Garant de la qualité de ses plats, il est également un excellent cuisinier. Nous attendons de nos chefs qu'ils soient capables :

- D'aider à la conception des cartes et menus
- Gérer les achats et les stocks
- Intégrer, former, encadrer et coordonner l'équipe de cuisine
- Organiser le bon déroulement du service

Nos chef(fe)s de cuisine sont également de bons techniciens, ils sont capables de :

- Maitriser les cuissons
- Goûter les préparations et ajuster leur assaisonnement
- Prêter attention à l'esthétique des plats

Le tout dans le respect absolu des règles d'hygiène et de sécurité

Poste à pourvoir d'avril à novembre ou pour Juillet et Aout selon les sites

Rémunération selon profil

CDD de saison

Temps plein

Possibilité de logement selon les disponibilités