

[CDI] Sous-Chef de Cuisine [H/F] - Anantara Plaza Nice - CDI

Minor Hotels / Southern Europe

MISSIONS

Quelle sera votre mission?

En tant que **Sous-chef**, vous serez en charge d'assister le Chef Exécutif dans l'organisation, la supervision et la production culinaire. Vous devez garantir la qualité constante des plats, le respect des standards de l'hôtel et le bon fonctionnement de la brigade, en assurant un rôle à la fois technique, organisationnel et managérial.

Quelles seront vos responsabilités?

1. Organisation et coordination

- Planifier et superviser l'ensemble de la production culinaire aux côtés du Chef Exécutif et en collaboration avec les autres Sous-Chefs.
- Gérer le bon déroulement du service dans toutes les parties (chaud, froid, pâtisserie, etc.).
- Coordonner le travail des Chefs de partie et s'assurer de leur mise en place.
- Veiller au respect des fiches techniques, des standards et des délais.

2. Production culinaire

- Réaliser et superviser la préparation et la présentation des plats, en garantissant un visuel soigné et une cuisson parfaite.
- Maintenir un haut niveau de qualité, d'assaisonnement et de régularité.
- Adapter et personnaliser les plats pour répondre aux demandes spéciales des clients (allergies, régimes).

3. Management et formation

- Encadrer et motiver la brigade en l'absence du Chef Exécutif.
- Former et développer les compétences des Chefs de partie, commis et apprentis.
- Assurer la bonne communication entre la cuisine et les autres services (restaurant, banquets, room service).

4. Gestion et contrôle

- Participer à la gestion des stocks et aux commandes fournisseurs.
- Contrôler la réception, la qualité et la traçabilité des marchandises.
- Veiller au respect des ratios de coûts matières et à la réduction du gaspillage.

5. Hygiène et sécurité

- Garantir l'application stricte des règles HACCP et de sécurité en cuisine.

- S'assurer de la propreté constante des postes de travail et du matériel.
- Organiser et superviser les opérations de nettoyage et d'entretien.

Qu'attendons-nous de vous?

- 2 à 3 ans d'expérience en tant que chef de partie, de préférence dans un hôtel similaire.
- Formation professionnelle dans le domaine de l'hôtellerie restauration et de la cuisine.
- Maîtrise de la langue locale et bonne onnaissance de l'anglais.
- Connaissance des divers logiciels informatiques (Microsoft Office, POS, etc.).
- Excellentes compétences en matière de gestion et d'organisation.
- Capacité à travailler sous pression.
- Orientation client.
- Souci du détail.
- Flexible et fiable.
- Bon esprit d'équipe.

Pourquoi nous choisir?

Chez **Minor Hotels Europe & Americas**, nous nous engageons à offrir à nos employés une expérience professionnelle passionnante. Notre parcours est nourri par la passion et l'engagement de nos équipes qui bénéficient également de nombreux avantages:

- Une expérience internationale avec plus de 150 nationalités représentées.
- Des opportunités de carrière et de développement au sein du groupe.
- Une offre de formation riche et variée.
- Des initiatives de bien-être p.ex. des conditions de travail flexibles.
- Des programmes de reconnaissance des employés p.ex. les "Memorable Dates".
- Un programme de développement durable et la possibilité de participer à des activités de volontariat.
- Des tarifs préférentiels pour les employés sur les nuitées dans tous nos hôtels et d'autres avantages exclusifs de notre programme de fidélité.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annoncesur

Minor Hotels / Southern Europe

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 5 août 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72836