



Artisan(e) Cuisinier(e) indépendant(e) H/F

Le Château de Chambert est un **domaine viticole biodynamique dans un océan verdoyant de vignes**, composé d'un **hôtel/SPA ****** (ouverture fin d'année) et d'un **espace complet de réception**.

Prenez la tête de notre pole restauration ! Vous privilégiez la **cuisine artisanale** et la **qualité de la matière première**. Si la **convivialité** fait partie intégrante de vos convictions et que vous êtes sensibles aux notions d'**alimentation saine, juste pour tous**, que vous êtes **bienveillant(e)** et sincère avec vos équipes, vos partenaires et vos clients alors voilà une opportunité de vous exprimer pleinement ici !



Peut-être avez-vous envie d'être indépendant(e) ? D'une cuisine émancipatrice, différente des normes de la restauration traditionnelle ? De composer une brigade et des plats à votre image ? Tout en adéquation avec les valeurs de l'expérience unique du Château de Chambert basées sur le respect de la biodiversité, le partage et l'excellence, vous pouvez gérer votre propre restaurant gastronomique et en prendre la responsabilité, sans en assumer l'intégralité des charges.

Venez nous rejoindre à Chambert. Nous nous occupons de vous fournir les lieux et de faire les opérations marketing nécessaires pour que vous puissiez rencontrer votre clientèle toute l'année. Vous vous occupez de rendre les clients satisfaits avec la brigade et la carte de votre choix.

L'artisan(e) cuisinier(e) du Château de Chambert devra prendre en charge :

- La mise en place et entretien des partenariats avec les fournisseurs favorisant les circuits courts, si possible biologiques et respectueux de l'environnement, et la diversité alimentaire de notre belle région.
- La gestion des achats, de l'économat, des normes d'hygiènes, des plannings d'équipe pour assurer une activité quotidienne.
- Le recrutement, la gestion et la composition de la brigade de cuisine et de service.
- La créativité et l'excellence sur la confection des plats, réalisation intégrale de la carte de restauration et des plats spécifiques aux évènements/room service de l'hôtel.
- La responsabilité de la gestion courante et quotidienne du restaurant gastronomique.
- La réalisation des fiches techniques des aliments.
- La gestion de la comptabilité courantes et des contrôles des ratios.

Type de contrat préférable : nous privilégions une rémunération honnête et sincère, basée légalement sur l'auto-entreprenariat. Nous souhaitons seulement prendre une contribution sur le chiffre d'affaire et vous n'avez ni loyer ni frais marketing, nous nous occupons du reste. CDD/CDI sur discussion.

Disponibilité du service : à définir en fonction des horaires et de la saisonnalité de l'hôtel et du domaine viticole.

Formation : CAP/BEP à minima.

Expérience : expérience culinaire solide dans des établissements de référence.

Contact : Merci de contacter Mickaël au +33 (0)7 69 37 57 17 ou sur mtrentin@chambert.com

