



CHEF DE CUISINE H/F
Hôtel-Restaurant 4 ★
Chamonix
CDI Temps Plein

[JE POSTULE](#)

CHEF DE CUISINE H/F

ENVIRONNEMENT

Le plus haut des hôtels du **Groupe savoyard Best Mont-Blanc**, Le Refuge du Montanvers, situé à 1913m d'altitude à Chamonix-Mont-Blanc, recherche **son/sa futur(e) Chef(fe) de Cuisine**.

Lieu emblématique et chargé d'histoire, le Refuge du Montanvers propose une offre multiple :

- * Le Bar des Glaciers, proposant une offre snacking accessible en continu,
- * Le Restaurant du Refuge du Montanvers, accueillant le midi jusqu'à 250 personnes selon les saisons autour d'une carte de plats de saison à base de produits locaux; le soir le restaurant est plus intimiste, uniquement accessible aux clients résidents au Refuge (maximum 55 couverts),
- * Le Panoramic, qui ouvrira courant 2024 et qui accueillera uniquement le midi les visiteurs du site.

VOS MISSIONS ET PROFIL RECHERCHÉ

Réel manager, vous serez entouré d'une brigade d'une douzaine de personnes que vous devrez étoffer pour l'ouverture du Panoramic.

Véritable leader vous savez fédérer votre équipe et leur transmettre le goût du métier.

Désireux de vous investir à long terme, vous saurez vous adapter à ce lieu atypique et hors du temps.

Vos principales missions seront :

- * Encadrer, écouter, motiver et soutenir votre équipe par un management de proximité,
- * Réaliser une carte simple et de saison pouvant être réalisée quel que soit les aléas dus au site,
- * Garantir la qualité constante des produits afin d'optimiser la satisfaction client.

Formé(e) au métier, **vous bénéficiez d'une première expérience réussie** en tant que Chef(fe) de Cuisine et répondez à ces principaux critères :

- * Maîtrise de la gestion des coûts,
- * Expérience en management d'équipe de 10 à 20 personnes,
- * Maîtrise de la langue française.

Conditions du poste :

- * CDI Statut Cadre au forfait jour (218)
- * Basé à Chamonix-Mont-Blanc (Montanvers)
- * 2 nuits d'astreinte sur site compensées par une prime de 30€ brut par nuit
- * Possibilité de logement durant la période d'essai initiale
- * Prise de poste : mi-septembre 2023 / Période d'essai initiale : 4 mois
- * Rémunération : à partir de 50 000€ brut annuel + 15% de prime sur objectifs annuels + Prise en charge de 50% de la mutuelle
- * Avantages Groupe Best Mont-Blanc : réductions sur les forfaits de ski, réductions sur la restauration, les spas et les hôtels du groupe