

Evi Hob

Titre de la fonction : Chef.fe de cuisine

Spécificités :

1. La marque

Evi Hob est la marque leader de l'hospitality des villes et villages de campagne ! Evi Hob a lancé en 2020 le concept du Hob : le confort de l'hôtel et la convivialité d'une table d'auberge. Plus qu'un hôtel, le Hob est véritable lieu de vie à taille humaine. Au Hob, on se pose, on échange, on trinque, on danse, on co-work, on dort, on profite et on prend du bon temps. Ouvert à tous, voyageurs longue durée ou de passage, habitants du coin ou de plus loin, des familles, des couples amoureux (ou pas), auront le plaisir de se croiser.

Chaque Hob offre une expérience inHOBliable dans un concept inédit lifestyle pour retrouver les goûts des choses simples.

On s'engage à travers notre concept à être inclusif, respectueux de l'environnement, acteur de l'économie local et responsable.

Chez Evi Hob, on a le goût de faire découvrir la magie de nos terroirs et nos territoires. Loin des villes et près du vrai, l'immersion locale est notre promesse.

Le Hob est dirigé par un duo d'hobergeurs, d'une hob'rigade en cuisine, d'une équipe de j'hobeurs.

Et si vous étiez le.la prochain.e à rejoindre notre équipe un peu folle pour casser les codes de l'hôtellerie traditionnelle ?

2. Missions

Vous souhaitez intégrer la grande famille Evi Hob ? Vous aimez la cuisine authentique mais innovante avec une pointe de souvenir de notre enfance, une cuisine est généreuse, joyeuse et de qualité, vous êtes au bon endroit.

Si vous nous rejoignez, vous serez :

- responsable de la création de la carte du petit-déjeuner au dîner (en collaboration avec la direction du Hob) dans lesquels les clients retrouveront l'authenticité, la générosité, la convivialité, l'immersion locale que promet le Hob
- garant.e de la qualité du service pour **80** couverts,
- garant.e du rangement et du nettoyage en cuisine ainsi que du stockage des aliments
- en charge du recrutement, du management et de l'animation de votre brigade de cuisine
- garant.e du respect des normes d'hygiène et maîtrisez les procédures HACCP
- la clé pour une rentabilité de la cuisine par une utilisation optimale des marchandises, une gestion rigoureuse et le respect des ratios.

Evi HoB

3. Liaisons

Liaison hiérarchique :

- Direction générale du hob

Liaison fonctionnelle :

- Equipe polyvalent salariés
 - Second de cuisine
-

4. Ce que nous devons réaliser ensemble, UNIQUEMENT SI..

Passionné.e & créatif.ve, vous avez un avis sur ce qui est croquant et gourmand.

Vous êtes organisé.e et ne vous laissez jamais déborder ! Vous faites appliquer à la lettre près les bonnes recettes du hob : quantités, présentation et appréciation, tout y est !

Vous savez traduire parfaitement ses recettes en fiches techniques; Evi Hob laisse faire les pros ! Vous aimez quand il y a du volume et on ne parle de la musique mais des couverts :)

Excellent.e gestionnaire vous maîtrisez le contrôle des coûts, l'analyse des chiffres & l'optimisation de la productivité.

Vous êtes pédagogue et vous avez le goût de transmettre vos connaissances.

Un de vos kiff est de voir votre resto full !!! Mega full, l'autre kiff est de trouver le truc et astuce pour qu'il le reste...

Véritable moteur, vous savez motiver et fédérer la brigade.

Vous savez gérer la pression, et on ne parle pas de la boisson...après le service.

Vous entretenez d'excellentes relations avec vos fournisseurs et ils vous adorent ! Vous savez mobiliser les ressources nécessaires au bon moment (Humaines, Financières & Administratives) pour mener à bien votre mission.



5. Conditions

Lieu : 1 Place des Thermes à Bourbon L'Archambault 03160

Type de contrat : CDI

Temps de travail : 39h

Rémunération : 2500€ - 3000€ brut mensuel

Avantages : logement possible sur place

6. Postulez !

adresse mail : hob.montespan@evihob.com