



## **SOUS-CHEF**

### **Notre philosophie**

Nous sommes cools tout en étant super pros ;  
Nous nous éclatons dans l'assiette, dans le verre et la bouteille tout en cassant les codes ; Nous proposons des produits de qualité, dans une ambiance décontractée !

### Côté cuisine

Une cuisine gastronomique rythmée par les saisons et les expériences internationales du Chef Fabien Beaufour !

Des plats en portion « dégustation » servis en centre de table invitant au partage et à la découverte, avec notre robatayaki au cœur de la cuisine.

### **Notre entreprise**

Familiale aux valeurs fortes d'authenticité, de qualité et de partage avec à sa tête Fabien Beaufour, chef créatif et jeune entrepreneur visionnaire secondé par son épouse, Émilie.

Chef étoilé, en Suisse en 2012 (Le Mirador Kempinski, Mont Pélerin) et en France en 2016 (Le Domaine des Étangs, Charente)

Sérieux et à la recherche de l'excellence, nous plaçons le client au cœur de l'expérience.

### **L'activité du poste**

Le sous-chef assiste le chef de cuisine dans ses tâches quotidiennes. Il est également responsable du management sur les autres membres de la cuisine (chefs de parties, demi-chefs, commis, apprentis, stagiaires et plongeurs). Il entretient également une relation privilégiée avec les différents services et départements au sein du restaurant, les fournisseurs et la clientèle.

### **Votre mission :**

#### Opération

- Proposer en permanence un service professionnel, avenant et attachant
- En charge de la préparation des plats selon les standards et les attentes des clients
- Élaborer les menus et fiches techniques avec le Chef
- Analyse et gestion des coûts avec le Chef (gestion de son poste de travail, participer au recrutement, communiquer avec le/la directeur/directrice de restaurant et le/la responsable administratif.ve)
- Participation active à la gestion des stocks (matériels, produits revente et consommables, inventaires, commandes etc...)
- Veiller à la propreté et à l'entretien de toutes les zones de travail, des ustensiles et des équipements, et leur application par l'équipe de cuisine
- Respecter tous les standards de qualité et protéger le savoir-faire propre à la marque, et veiller à leur application par l'équipe
- Respecter les normes HACCP, de santé et de sécurité au travail, et veiller à leur respect par l'équipe

#### Management

- Diriger l'équipe de cuisine en l'absence du Chef de cuisine
- Animer les réunions pré et post-service (briefing et débriefing)
- Accueillir, animer, et organiser le travail de l'équipe en place
- Planifier et gérer les effectifs par rapport à l'activité



### Relation client

- Contribuer à la satisfaction des clients tout le temps en s'assurant que la sécurité et le service soient toujours la première des priorités en fidélisant la clientèle
- Effectuer toutes autres tâches et responsabilités données (participer activement au programme des activités hebdomadaires, mensuelles et spéciales, ouverture, fermeture...)

### Administratif

- Adhésion au Manuel des standards de procédures opérationnelles
- Relation fournisseurs pour la cuisine avec les outils mis à disposition : commandes, nouveaux fournisseurs, mise à jour du fichier fournisseurs, devis, factures, stock, etc ...)
- Traitement des factures et tenue des registres obligatoires

### **Votre profil**

- Expérience d'au moins 5 ans en restauration, dont 2 ans minimum sur un poste similaire
- Compétences opérationnelles, administratives, informatiques et de gestion
- Maîtrise des technologies de restaurant
- Maîtrise de la langue française (écrit et parlé), l'anglais est un plus
- Diplôme d'une école hôtelière et références obligatoires

### **Compétences**

- Très bonne présentation, passionné.e et créatif.ve dans son travail
- Sens du leadership et adaptation aux changements de dernière minute
- Responsable, fiable et efficace sous la pression
- Capacité de concentration et d'écoute
- Autonome dans son travail et team player

### **Poste en CDI**

**Basé à Bordeaux**

**A pourvoir de suite**

Pour postuler, c'est par ici :

Cette annonce vous parle, et vous souhaitez relever ce challenge, envoyez-nous par email votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, copie de diplômes et/ou certificats, lettre de recommandation...) à [talent@cent33.com](mailto:talent@cent33.com).