

Chef cuisinier spécialité Italienne (H/F)

Italien(ne) ou passionné(é) par la cuisine Italienne (H/F)

Notre cuisine est à 100% faites maison.

Offre d'emploi – Chef(fe) de cuisine (H/F)

Lieu : Restaurant Portofino, jarry, Baie-Mahault

Nous recherchons un Chef(e) Cuisinier(e) expérimenté(e) pour prendre en charge la production, la préparation et le service au quotidien, vous aurez à assurer avec nous l'ouverture et l'inauguration de notre nouveau restaurant italien, qui allie le meilleur de la cuisine traditionnelle et des saveurs modernes.

Vous rêvez de faire danser des pâtes fraîches, de sublimer la sauce tomate, ... d'enchanter les papilles !
Bienvenue chez **PORTOFINO** !

Qui sommes-nous ?

A Propos de notre Restaurant : Ouverture prévue en mai 2025, notre établissement propose une expérience culinaire unique, mettant en avant des recettes italiennes authentiques.

PORTOFINO : c'est un état d'esprit chaleureux et cosy, un repaire de passionnés de cuisine italienne, et une équipe qui est choisie pour travailler dans la bonne humeur. Nous avons à cœur de cultiver la tradition et la présentation, afin de faire voyager nos clients au cœur de l'Italie.

Chez PORTOFINO, nous sommes fiers de nos produits frais, de l'odeur et notre pâte qui repose tranquillement avant de nous régaler, ...

Votre rôle

En tant que **Chef de cuisine (H/F)**, vous serez le(la) maestro de notre brigade. Votre mission ?

- **Orchestrer et encadrer** votre équipe de cuisiniers
- **Assurer** le respect des normes HACCP et garantir une hygiène irréprochable
- **Gérer** les approvisionnements et les stocks comme un(e) vrai(e) stratège
- **Superviser** la mise en place, la préparation et l'envoi des plats (avec une attention toute particulière à la régularité et la qualité)
- **Former et accompagner** l'équipe pour maintenir un niveau d'excellence – l'amour du détail ça se partage !

Maîtriser la cuisine italienne : antipasti, pasta, dolce, pizza, ainsi que la cuisson des viandes, des poissons, que griller, assaisonner, dresser, ...

Collaborer avec nos commis pour sublimer les pâtes, la mozzarella fondante et la sauce tomate parfumée, sans oublier les plats traditionnels qui feront voyager nos clients.

Profil recherché

- Vous avez déjà une **expérience** en cuisine et maîtrisez l'art du management d'équipe et la gestion des stocks.
- Les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) n'ont **aucun secret** pour vous.
- Vous connaissez sur le bout des doigts les **techniques de préparation, de mise en place et d'envoi** de plats.
- Vous avez (ou rêvez d'avoir) un intérêt particulier pour l'art du pizzaiolo (compétence de pizzaiolo non nécessaire pour le poste)
- Vous êtes **fédérateur(rice)**, vous savez motiver et faire grandir votre brigade.

Formation : CAP / BEP (Requis minimum) ou BAC PRO

Expérience : Chef de cuisine : 5 ans (Requis)

Langue : Anglais et/ou Français (Requis)

Compétences :

- Animer, coordonner une équipe
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Contrôler et respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
- Dresser des plats pour le service
- Définir des besoins en approvisionnement
- Expliquer et faire respecter les règles et procédures
- Organiser et planifier une activité
- Transmettre une technique, un savoir-faire
- Évaluer la mise en œuvre d'un projet, d'un plan d'action

Savoir-être professionnels :

- Faire preuve de leadership
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Respecter ses engagements, assumer ses responsabilités

Conditions & Avantages

- **CDI** de 39h/semaine midi et soir sur 5 jours, 2 jours de repos.
- **Salaire : 3200€ brut / mois** (soit environ 2500€ net, négociable et évolutif après prise en main du poste et hors prime)
- **Mutuelle d'entreprise.**