

# CHEF DE CUISINE or Responsable de cuisine H/F The Queen Elizabeth

## Strasbourg – CDI 35H

### La boîte :

Notre entreprise familiale de brasserie et de pubs "Wells & Co", basée au Royaume-Uni, existe depuis plus de 140 ans. En plus d'un portefeuille de 160 pubs au Royaume-Uni, nous sommes très fiers de nos 18 établissements situés en France, dont Paris, La Rochelle, Lille, Reims, Lyon, Bordeaux, Montpellier et Toulouse.

Nous sommes heureux d'annoncer l'ouverture de notre premier établissement à Strasbourg, offrant à nos clients des bières anglaises uniques, une excellente cuisine, de l'hospitalité et des événements réguliers.

Rejoindre la famille Wells & Co France, c'est la promesse de faire partie d'une entreprise en pleine croissance où la cohésion et l'initiative sont nécessaires. Nos employés acquièrent des compétences à la fois par le biais de formations formelles et de l'expérience professionnelle. Les opportunités de développement sont une réalité et la promotion interne est notre priorité.

### Ton job:

Ce poste est le rôle le plus éminent et le plus important dans la cuisine. Un responsable de cuisine est la personne qui veille à ce que le service se déroule sans heurts et s'assure que tout le personnel de cuisine et de bar respecte les réglementations de sécurité.

- Assurer que tous les aliments et produits sont stockés, préparés et servis conformément aux normes de l'entreprise.
- Préparation et rationnement des plats selon les spécifications.
- Maintien des niveaux de stock adéquats et réalisation des inventaires hebdomadaires.
- Fixation d'une norme très élevée par l'exemple en matière d'hygiène personnelle impeccable, de normes de travail élevées et de sécurité, y compris en matière d'hygiène alimentaire et de procédures de diligence raisonnable.
- Élaboration des plannings pour gérer le contrôle des effectifs.
- Prendre la responsabilité de manière responsable des situations ou des problèmes qui peuvent survenir à tout moment et appliquer calmement l'action appropriée pour résoudre tout problème.
- Gérer les membres du personnel sous-performant ainsi que fournir des incitations aux membres du personnel pour qu'ils dépassent les attentes de leurs rôles de chef particuliers.
- En dehors de la cuisine, prendre la responsabilité des procédures de diligence raisonnable de la cuisine ou les déléguer efficacement.

## Ton profil :

- Vous avez une passion pour servir de la nourriture à un niveau élevé
- Actuellement responsable de cuisine et à la recherche d'un nouveau défi passionnant
- Une constance dans l'élévation des normes en exigeant des résultats exceptionnels dans toutes les opérations de cuisine
- Des compétences de gestion prouvées et un leadership solide vous permettant d'obtenir le meilleur de l'équipe
- Formation efficace des membres juniors de l'équipe et maintien d'une grande attention aux procédures de diligence raisonnable

## FAQ:

- CDI
- 35h
- Salaire : **26 000€ à 30 000€ brut annuels**
- Horaires : service tous les soirs + brunch le week-end

**Ta candidature :** Envoie ton CV à notre service RH : [careers.france@wellsandco.com](mailto:careers.france@wellsandco.com)



We're in it together



Everyone counts



Learn to improve



Love what we do



Shout about success