

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

Strasbourg – CDI 35H

La boîte :

Wells & Co, notre pub et brasserie familiale basée au Royaume-Uni, existe depuis plus de 140 ans. Outre un portefeuille de 160 pubs au Royaume-Uni, nous sommes très fiers de nos 19 établissements en France, notamment à Paris, Strasbourg, La Rochelle, Lille, Reims, Lyon, Bordeaux, Montpellier et Toulouse.

Nous sommes ravis de l'ouverture récente du Queen Elizabeth, notre premier site à Strasbourg, qui propose à nos clients des bières anglaises uniques, une excellente cuisine, un accueil chaleureux 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 de mise. Nos collaborateurs acquièrent des compétences par la formation et l'expérience professionnelle. Les opportunités d'évolution sont une réalité et la promotion interne est notre priorité.

Ton job:

Ce poste est le rôle 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 respecte les réglementations de sécurité.

- Assurer que tous les aliments et produits sont stockés, préparés et servis conformément aux normes légales et de l'entreprise.
- Préparation des plats suivant les fiches techniques validées par l'entreprise.
- Maintien des niveaux de stock adéquats et réalisation des inventaires hebdomadaires.
- Standards élevés en terme d'hygiène au travail avec respect des normes de sécurité y compris en matière d'hygiène alimentaire.
- Élaboration des plannings de l'équipe de cuisine.
- Gestion des situations et des problèmes qui peuvent survenir à tout moment et application de l'action correctrice adéquate avec l'appui du Général Manager si besoin.
- Gestion de l'équipe de cuisine pour que chacun délivre un service exceptionnel.
- Gestion de toutes les procédures internes relatives à la gestion de la cuisine ou les déléguer efficacement.

Ton profil :

- Vous avez une passion pour travailler dans une cuisine et délivrer un service exceptionnel
- Actuellement responsable de cuisine et à la recherche d'un nouveau défi passionnant
- Constant dans le respect de standards élevés et dans la recherche de résultats exceptionnels
- Des compétences de gestion et un leadership solide vous permettant d'obtenir le meilleur de l'équipe
- Formateur efficace des membres de l'équipe et maintien d'une attention irréprochable aux normes en vigueur

FAQ:

- CDI
- 35h
- Salaire : **14,30 à 16.40€ brut de l'heure**
- Horaires variables, deux jours de repos minimum
- Tâches : administratif, service du soir, service brunch le week-end

Ta candidature : Envoie ton CV à notre service RH : careers.france@wellsandco.com



We're in it together



Everyone counts



Learn to improve



Love what we do



Shout about success