

# KITCHEN MANAGER H/F

## THE MARKET BREWHOUSE – REIMS – CDI – 35H

### Ton job:

- Gérer la cuisine de A à Z
- Manager l'équipe de cuisine et faire les plannings de l'équipe
- Réaliser et suivre les commandes
- Garantir la bonne hygiène de la cuisine
- Cuisiner des plats froids et des plats chauds
- Calculer les fiches techniques
- Mettre en place les menus décidés en accord avec la direction
- Compter le stock chaque semaine et chaque mois et garantir sa bonne tenue

### La boîte :

Juste au cas où, le lien pour notre site internet : <https://www.wellsandco.com/>

Le pitch : Notre brasserie familiale Wells & Co existe depuis plus de 140 ans. Nous proposons à nos clients des bières anglaises uniques dans nos 19 établissements situés à Paris, La Rochelle, Lille, Reims, Lyon, Bordeaux, Montpellier, Strasbourg et Toulouse.

Rejoindre la famille Wells & Co France, c'est la promesse de faire partie d'une boîte favorisant la promotion interne et où cohésion et prise d'initiative sont de mise. Nos salariés parlent souvent de notre entreprise comme d'une école car on y acquiert beaucoup de compétences via les formations et l'expérience terrain. Les opportunités d'évolution sont une réalité : 82% de nos directeurs d'établissements sont issus de la promotion interne.

### Ton profil :

Tu aimes les burgers et les English breakfasts  
 Tu aimes travailler en équipe et tu sais aussi faire preuve d'autonomie  
 Tu as une bonne connaissance des fiches techniques  
 Toute expérience à l'international est un plus

### FAQ:

- CDI
- 35H
- Salaire : Entre 28.3 et 32.5 K€ brut annuel selon expérience
- Lieu : REIMS
- Horaires d'ouverture du Pub : fin d'après-midi et soirée 7/7 + le midi les WE
- Début : Dès que possible



We're in it together



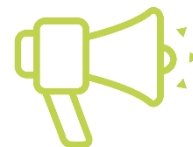
Everyone counts



Learn to improve



Love what we do



Shout about success