



L'ÉTABLISSEMENT:

Le Loxton est un nouvel établissement ouvert en 2018 en centre-ville de Lausanne dont la carte est à moitié composée de plats conviviaux à partager/tapas travaillés et d'autre de plats de brasserie semi-gastronomique à la londonienne avec breakfast les matins. Le tout composé de produits locaux, de saison, frais et tendances.

TA MISSION .

Nous sommes à la recherche d'un chef de cuisine h/f, expérimenté désirant vivre une expérience humaine et professionnelle unique en participant au lancement d'un nouveau concept (création de la carte, gestion de l'équipe, formation, suivi, etc.).

Le chef s'occupera de la mise en place, de l'élaboration et du respect des recettes grâce à des fiches techniques, de la bonne qualité des mets proposés, du suivi des stocks et sera le garant du respect des normes d'hygiène.

Outre les tâches opérationnelles citées ci-dessus, il sera en charge de :

- Recrutement, formation et gestion de sa brigade
- Management d'une équipe de 4 à 6 personnes
- Gestion de services allant de 60 à 140 couverts
- Elaboration et développement de l'offre en collaboration avec les associés-gérants
- Optimisation des processus d'achats
- Gestion du stock cuisine et du bar
- Développement de l'offre et maintien de la qualité

Le salaire sera fixé en fonction de l'expérience + bonus éventuels en fonction des résultats + pourboires.

Le Poste est à pourvoir pour début Septembre 2019.

TES COMPETENCES

- Tu as au moins 10 ans d'expérience en cuisine, dont 5 ans en tant que Chef ou Sous-Chef dans un restaurant semi-gastronomique ou gastronomique moderne
- Tu parles français et un peu anglais

- Tu es créatif/moderne, autonome et organisé
- Tu aimes travailler dans un univers décontracté mais professionnel
- Tu as un fort esprit d'équipe et as déjà encadré une brigade d'au moins 3 personnes
- Tu es flexible et résistant au stress
- Tu as envie de participer au développement d'un concept moderne et ambitieux
- Tu sais te servir des outils Microsoft Office (notamment Word et Excel)

NOUS OFFRONS:

En plus d'un cadre de travail de qualité et l'opportunité de travailler avec une équipe jeune et dynamique, 2 jours de repos consécutif, horaires sans coupure 3 jours sur 5, salaire intéressant ainsi que 13ème mois + pourboires et 5 semaines de vacances.

Si tu te retrouves dans cette description, tu es LA personne pour notre nouvel établissement. Envoie-nous donc :

- CV
- Lettre de motivation

Nous attendons ton dossier avant le 21/07/19 avec CV, certificat de travail et lettre de motivation sur l'email team@le-pointu.ch