

FRANCE MINIATURE RECRUTE

CHEF CUISINIER EXÉCUTIF H/F

CDD saisonnier à temps plein – du 23 mars au 30 septembre 2026

Sous la responsabilité directe du Responsable de la Restauration, vous supervisez le personnel de cuisine selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la charte qualité des 2 points de restauration de France Miniature ! Les Provinces et La Gourmandine.

DESSCRIPTIF DES MISSIONS

PRODUCTION CULINAIRE	<ul style="list-style-type: none"> Superviser et participer à la production culinaire des restaurants du parc (assemblage, dressage).
MANAGEMENT DES ÉQUIPES	<ul style="list-style-type: none"> Organiser et contrôler les activités du personnel de cuisine.
QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	<ul style="list-style-type: none"> Veiller au respect des procédures de travail. Contrôler l'application des procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE).
GESTION DES FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES	<ul style="list-style-type: none"> Assurer la gestion des contrats et les relations avec les fournisseurs, sous-traitants et prestataires.
GESTION DES STOCKS	<ul style="list-style-type: none"> Gérer les stocks du restaurant (recensement des besoins, réassorts, suivi des approvisionnements).

VOTRE PROFIL

COMPÉTENCES

- Le sens du service
- Une bonne communication
- Réactif(ve)
- Dynamique
- Organisé(e)
- Polyvalent(e)

EXPÉRIENCE

- CAP/BEP, Bac +2 (BTS) en cuisine/production culinaire/arts culinaires/art de la table et du service
- 1ère expérience réussie en tant que cuisinier/Chef de partie au sein de restaurants traditionnels ou de collectivité.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Lieu de travail : Elancourt (78)

Salaire : négociable selon profil (Indemnités kilométriques, intéressement, avantages en nature nourriture)

Statut : Agent maîtrise

Disponible les week-ends, jours fériés et les vacances scolaires

Pas de service le soir, ni de coupure en journée

Nous garantissons l'égalité de traitement et la non-discrimination lors du recrutement. Nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap, avec aménagements possibles si nécessaire.

Veillez adresser votre candidature par mail à : recrutement@franceminiature.com