

	<h1>OFFRE DE POSTE :</h1> <h2>Chef de cuisine</h2>
Émetteur :	Resort Thermal de Châtel-Guyon Aïga
19/04/2023	

Madame, Monsieur

Le Resort thermal de Châtel-Guyon Aïga recrute un chef de cuisine pour son restaurant.

Le Resort thermal de Châtel-Guyon Aïga ([www.aiga-resort.com](http://www.aiga-resort.com)) comprend :

- Un établissement thermal conventionné & thermal premium
- Un SPA thermal
- Un restaurant
- 1 résidence de tourisme de 90 appartements
- 

le Resort offre une large gamme de séjours à destination des patients, des clients et des touristes. L'accent stratégique repose sur quatre axes majeurs :

- la qualité de l'accueil et de la prise en charge de chaque client,
- une offre diversifiée répondant à tous les besoins possibles d'un client ou d'un curiste,
- la mise en avant et la capitalisation sur les propriétés thérapeutiques exceptionnelles de l'eau thermale minérale de Châtel-Guyon, notamment dans la prise en charge des pathologies digestives et celles en rapport avec le microbiote intestinal.
- une offre de restauration de qualité gustative et nutritive, adaptée aux principes de la micronutrition, composée de produits sains, naturels (voire bio) préparés dans le respect de leurs atouts nutritifs (acides gras essentiels, vitamines, minéraux...) et répondant à 4 principes fondamentaux : **une cuisine Simple, Saine, Savoureuse et Sur-Mesure (Cuisine 4S)**.

## 1 Descriptif de poste et principales missions

Le chef de cuisine a pour mission d'assurer, en autonomie opérationnelle, le fonctionnement quotidien de la cuisine du restaurant et de son équipe.

Il a pour objectif de réaliser une cuisine appétissante et savoureuse, répondant aux exigences actuelles de la nutrition-santé (authentique, éco-responsable, digeste, équilibrée, préservant micronutriments) déclinée dans le concept de **Cuisine 4S** inscrit dans le projet thérapeutique global du Resort Thermal dont la vocation est d'être le centre de référence du thermalisme du microbiote français.

Pour réaliser cette mission, il participe en étroite collaboration avec la diététicienne-nutritionniste et le responsable de la restauration du resort thermal, ainsi que la diététicienne- nutritionniste du groupe France Thermes à la mise en œuvre du concept de nutrition santé et sa déclinaison « la cuisine 4S » à :

- L'évolution de la configuration opérationnelle et organisationnelle,
- Le référencement et la sélection des fournisseurs (définition du cahier des charges, négociation tarifaire...)

- La rédaction des fiches techniques des plats (ingrédients, étapes de réalisation, prix de revient) dans le cadre de l'implémentation d'un logiciel de gestion ad hoc (plateforme Agapaï / Nutritherm)
- Le suivi de la démarche HACCP

Le chef de cuisine est notamment en charge des tâches suivantes :

### 1.1 Missions opérationnelles

- Participer à la création des recettes de la carte du restaurant et des menus curistes (cycle de 3 semaines) en concertation avec la diététicienne responsable Nutrition-Restauration santé du Groupe et de la diététicienne sur site pour tenir compte des préconisations médicales liées aux pathologies (digestives, rhumatismes) traitées durant la cure
- Réaliser et superviser la préparation des plats jusqu'au dressage,
- Assurer l'approvisionnement de la cuisine

### 1.2 Conformité

- Veiller au respect des fiches techniques et garantir la qualité des plats alliant qualité nutritive et gustative,
- Atteindre les ratios cibles sur les coûts marchandises,
- Veiller à l'état de propreté, l'entretien et le maintien en état des locaux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, et les normes HACCP.

### 1.3 Ressources humaines

- Animer l'équipe (participation au recrutement, coordination, planification et contrôle du travail de l'équipe, validation des temps de travail, intégration d'un nouveau collaborateur),
- Participer à la définition d'une organisation cible dans une logique d'optimisation budgétaire et assurer sa mise en œuvre
- Participer à la définition du plan de formation et accompagner son équipe dans le développement de ses compétences par des actions de formation.

## 2 Compétences requises

---

Notre volonté d'offrir un service d'excellence à nos clients requiert une véritable volonté d'engagement de votre part et un attrait certain pour l'univers du restaurant et de la **nutrition santé**.

Détenteur d'une qualification professionnelle de niveau CAP minimal, et sur la base de votre expérience professionnelle, vous avez développé des compétences fondamentales pour ce poste :

- Une autonomie et une réactivité opérationnelles immédiates dans une logique de satisfaction de la clientèle,
- Une capacité d'organisation en vue de garantir la continuité de service et afin d'optimiser la structure d'exploitation,
- De fortes prédispositions managériales, et une volonté d'atteindre les objectifs, ainsi qu'une réelle capacité d'adaptation et d'intégration au sein d'une équipe pluridisciplinaire partageant une vision *resort* de l'accueil client.
- Une maîtrise et/ou une appétence à utiliser les outils informatiques (gestion de stocks, commande, fiches mercures)

En contrepartie de votre engagement, nous veillons à vous former et à vous accompagner dans votre évolution professionnelle.

### 3 Caractéristiques du contrat

---

Contrat	Contrat à durée déterminée de type saisonnier à terme imprécis avec une période d'essai
Employeur	Resort thermal de Chatel-Guyon (RTC)
Convention collective nationale	Convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants (IDCC 1979)
Lieux de travail	Châtel-Guyon
Emploi & Classification conventionnels	Emploi chef de cuisine Catégorie AGENT DE MAITRISE Niveau IV Echelon 3
Rémunération brute mensuelle	3.100 € bruts
Horaires de travail	39 heures par semaine Travail les dimanches et les jours fériés

Vous pouvez candidater en envoyant un CV à [rh.aiga@aiga-resort.com](mailto:rh.aiga@aiga-resort.com) en précisant le poste pour lequel vous postulez.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

La Direction du Resort Thermal de Châtel-Guyon

NB : pour des raisons pratiques, cette offre d'emploi n'est pas sexuée dans sa rédaction mais ce poste est ouvert à toute personne sans aucune discrimination, conformément aux dispositions du code du travail et à la politique de l'entreprise d'égalité d'opportunité.