



Créer votre annonce

Créer votre annonce (https://app.digitalrecruiters.com) / Créer (https://app.digitalrecruiters.com/publication/annonce/publier/9kGPLW4W/rediger)

CRÉER

CONFIGURER

DIFFUSER

PARTAGER

Informations sur le poste

Titre * Responsable de cuisine H/F- LEON 48

Accroche Chez Leon on nage dans le bonheur ! 65

Métier * Responsable de cuisine

Contrat * Temps plein CDI

Préférences * Indifférent De 2 à 5 ans

Mission *

Depuis sa création à Bruxelles en 1893 et depuis plus de 30 ans en France, Léon est une marque intergénérationnelle connue et reconnue de tous, centrée sur le frais, l'authenticité et la tradition.

Notre savoir-faire centenaire s'ancre depuis toujours autour de la mer et des moules.

LEON, FISH BRASSERIE DEPUIS 1893

En 2020, Léon opère un tournant stratégique avec une évolution de nom, de décor et d'image tout en respectant son ADN historique : les produits de la mer.

Le nouveau Léon s'inscrit dans un véritable concept de Fish Brasserie et est le restaurant de poisson pour TOUS, où les traditionnelles moules-frites sont complétées par des recettes de poissons, fraîches et créatives dans un décor de restaurant de bord de mer.

Le concept est déjà déployé dans plusieurs villes en France.

Fish Brasserie et Léon lancent l'hameçon à l'eau pour trouver ses perles de demain !

Alors montez à bord sans tarder !

Léon recherche son futur Responsable de cuisine (H/F) afin de sublimer nos produits frais.

Missions principales :

Patron dans sa cuisine, le responsable se doit d'être polyvalent à tous les postes des collaborateurs qu'il encadre,
Garant de l'ensemble de la qualité des plats qui sont servis à nos clients,
Avoir le sens de l'organisation,
Gestion des stocks et des commandes,
Animateur d'équipe (briefing et debriefing avec son équipe).

Profil

Expérience exigée de trois ans en tant que Responsable de Cuisine,
Enthousiaste,
Sens de l'organisation,
Sens développé de la qualité,
Solides connaissances en HACCP.

