

# Chef / Cheffe de cuisine (H/F)

Lieu de travail : Chaud-Clapier - BOUVANTE (26190)

Avec plus de 30 villages de vacances en France, VTF construit un tourisme durable et accessible ! Grâce à nos établissements à taille humaine, nous proposons des séjours familiaux ancrés dans leur territoire, de la cuisine aux animations.

## Missions

Envie de superviser une cuisine qui a le goût des vacances ? Devenez Chef de Cuisine F/H sur notre village VTF "" ! - FONT D URLE (26) Drome Parc Régional du Vercors

CDD - Temps plein, 35h - 2000.00€ brut mensuel - Avantages : Mutuelle, 13e mois, prime d'ancienneté après 1ere saison

Concrètement, vous :

- Elaborez les recettes du buffet
- Organisez et participez à la production
- Encadrez votre équipe
- Veillez à la qualité du service de restauration
- De la préparation des plats à la maîtrise de votre budget et de vos stocks, vous êtes en responsabilité sur l'ensemble du processus de restauration.

Un vacancier qui mange bien est un vacancier heureux !

## Profil :

Vos savoir-faire :

Bien évidemment, vous disposez d'une formation en restauration et maîtrisez la méthode HACCP sur le bout des doigts. Nous apprécierons tout particulièrement :

- Une première expérience sur un poste similaire en restauration collective
- Une connaissance de la région et de ses spécialités culinaires
- Une familiarité avec les villages de vacances
- La pratique du label « Mon restau responsable » et une sensibilité aux démarches éco-responsables

Votre savoir-être :

L'esprit vacances VTF, c'est avant tout une ambiance familiale et bienveillante.

Vous appréciez le travail en équipe et vous savez vous remettre en question pour progresser.

Côté cuisine, on attendra de vous une bonne gestion des petits stress en tirant votre équipe vers le haut et en les fédérant autour de votre objectif commun : régaler les vacanciers !

Amoureux de la nature, de la montagne et des activités montagne (rando, vtt etc)

## Type de contrat

Contrat travail saisonnier - 5 Mois

Contrat tout public

## Durée du travail

35h horaires normaux

## Salaire

Mensuel 2 000,00€/12.0 mois

## Profil souhaité

### Expérience

- 3 ans Cette expérience est indispensable

### Compétences

- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSE) Cette compétence est indispensable

- Dresser des plats pour le service Cette compétence est indispensable
- Superviser la préparation des aliments Cette compétence est indispensable

#### **Permis**

- B - Véhicule léger

#### **Informations complémentaires**

- Qualification : Employé qualifié
- Secteur d'activité : Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée

#### **Entreprise**

VACANCES TOURISME FAMILLE

Adressez votre candidature à l'adresse mail : [blion@vtf-vacances.com](mailto:blion@vtf-vacances.com)