



Le restaurant « VROOM » est à la recherche de :  
**Cheffe ou Chef de cuisine**

**Mission :**

- Élaborer les menus en respectant les principes de diététique pour nos clients ;
- Gérer les stocks de marchandises, vérifier les dates limites de consommations, établir les commandes et contrôler la qualité des arrivages ;
- Établir des inventaires, respecter le budget et effectuer les commandes nécessaires en respectant les consignes budgétaires ;
- Recevoir et sélectionner les représentants et les fournisseurs en collaboration avec le responsable du restaurant, selon les critères qualités et le budget alloué ;
- Préparer les repas, contrôler la cuisson des aliments, l'apprêt des viandes et des poissons et leurs préparations sur les assiettes, l'organisation de collations, réceptions et banquets lors de manifestations diverses ;
- Encadrer et former les personnes sourdes agissant en qualité d'apprenti-e-s ;
- Mettre en place des labels de qualités (fourchette verte, GRTA) ;
- Maîtriser les calculs sur prix de revient/ratio/statistique/chiffre d'affaire ;
- Gérer et planifier les horaires des collaborateurs ;
- Veillez au respect des normes selon la politique RH ;
- Appliquer la convention collective nationale de travail CCNT.

**Responsabilités :**

- Contrôler l'exécution qualitative, rationnelle et ordonnée du travail ;
- Veiller au respect des normes qualités et des normes d'hygiène HACCP ;
- Contrôler le service des repas aux chaînes de distribution, service de midi ;
- Faire part de ses concepts et suggestions quant à toute idée nouvelle ou mesure d'amélioration concernant les mets produits ;
- Participer aux travaux de nettoyage et de lavage, de mise en ordre tant des ustensiles que du matériel, des marchandises, de l'infrastructure et de la cuisine.

**Nous demandons :**

- Pratiquer la langue des signes, un grand atout ;
- Un brevet fédéral ou diplôme fédéral ou équivalent de cheffe/chef de cuisine ;
- Un CFC de cuisine en diététique, un atout ;
- De nationalité suisse ou une possession d'un permis valable ;
- Une bonne aptitude de former des apprentis dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration ;
- Une bonne expérience dans un poste similaire de restauration et de formation ;
- Une maîtrise des outils informatiques et de logiciel de type hôtelier, ce qui serait un atout ;
- Un sens aigu des responsabilités, autonome, organisé-e et flexible ;
- Une excellente aptitude à communiquer avec les clients et le personnel avec patience et convivialité ;
- Une bonne aptitude de motiver et de fédérer une équipe.

**Nous offrons :**

- Un cadre de travail dynamique, varié et évolutif ;
- Salaire et conditions de travail : selon la CCNT et règlement interne.

<u>Taux d'activité</u>	100 %
<u>Délai de postulation</u>	15.08.2023
<u>Entrée en fonction</u>	15 septembre 2023
<u>Lieu</u>	Fribourg

Adresser les offres avec curriculum vitae, copie des diplômes et certificats par **email uniquement**

**[rh@vroomgeneve.ch](mailto:rh@vroomgeneve.ch)**