

L'Office de Tourisme – Hôpital Notre-Dame à la Rose de Lessines recrute un.e CHEF.FE CUISINIER.IERE

Le site multiséculaire de l'Hôpital Notre-Dame à la Rose de Lessines inaugurera prochainement l'ouverture de son tout nouvel espace HORECA flambant neuf, *La Table d'Alix*.

Vous êtes un leader né ? Vous souhaitez participer activement à la revitalisation urbaine de Lessines en proposant une cuisine de qualité aux citoyens et aux visiteurs de tous horizons ?

Cet écrin contemporain, situé en bordure de la Dendre et dans le prolongement des espaces muséaux, capable d'accueillir 64 couverts en intérieur et doté d'une terrasse extérieure de plus de 80m², n'attend plus que vous !



Date d'entrée en fonction : début novembre

Date limite de réception des candidatures : le 30 septembre

En tant que CHEF.FE de cuisine, nous attendons que vous soyez responsable **des tâches suivantes:**

- Élaborer des plats et leurs réalisations ;
- Contrôler et corriger la qualité des préparations et du dressage ;
- Instruire cuisiniers et autres travailleurs dans la préparation, la cuisson, la décoration et la présentation des aliments ;
- S'assurer du bon déroulement du service avec l'équipe en place ;
- Passer les commandes chez les différents fournisseurs et se charger du suivi ;
- Réceptionner et contrôler les livraisons ;
- Contrôler la gestion des stocks ;
- Rédiger les liste de mise en place à effectuer ;
- Réaliser les plannings de la cuisine ;
- Contrôler le respect des règles d'hygiène selon l'AFSCA.

Profil attendu :

Expérience

- Restauration: 1 an (Exigé)
- Préparations culinaires: 1 an (Optionnel)

Ce que nous offrons :

Type d'emploi

- Temps plein de 38h/semaine
- Contrat à durée indéterminée

Programmation

- Disponibilités le week-end
- Deux jours de congé en semaine
- Travail en soirée uniquement le vendredi et le samedi

Salaire

- Entre 2200 et 2500 euros net/mois

Types de primes et de gratifications

- Dimanche ou jour férié majoré
- Heures supplémentaires payées
- Pécule de vacances

Atouts

- Horaires attractifs avec des prestations en soirée uniquement requises le vendredi et le samedi
- Grande liberté de création quant à la réalisation des menus (avec pour seule consigne : la valorisation des produits de saison et de production locale), ainsi que pour le choix des équipements et matériels de cuisine et de service (vaisselles, petits matériels de cuisine et de service) tout en ayant à disposition une structure flambant neuve, dotée d'une cuisine professionnelle parfaitement aux normes
- Vestes de travail fournies, entretien et nettoyage inclus
- Salaire garanti en tant qu'employé de l'ASBL para-communale Office de Tourisme-Hôpital Notre-Dame à la Rose de Lessines
- Aucune redevance d'occupation réclamée
- Cadre de travail unique au sein d'un site d'exception classé patrimoine exceptionnel de Wallonie

Les dossiers de candidature (comprenant un CV, une lettre de motivation et une proposition de menu) sont à envoyer avant le **30 septembre 2023** aux adresses électroniques wittenbergdimitri@hotmail.com et direction@notredamealarose.be avec pour objet « Candidature Table d'Alix ». Toute demande d'informations complémentaires, et de visite des espaces, sont à adresser aux adresses électroniques susmentionnées.