

Chef de cuisine - Formateur F/H

L'Institut Paul Bocuse forme aux Arts Culinaires, aux métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il vise l'Excellence. Avec Exigence, **il transmet les savoir-faire techniques et managériaux** pour préparer ses étudiants aux meilleures carrières dans le monde.

Nous sommes à la recherche d'un(e) **Chef de cuisine - Formateur F/H** pour intégrer notre équipe d'enseignants.

Rattaché(e) au Directeur Exécutif des Arts Culinaires, vous êtes garant(e) de la transmission de votre passion du métier à travers les valeurs de l'Institut Paul Bocuse.

Vous assurez l'acquisition des **connaissances techniques** et la **maîtrise des gestes professionnels** à vos étudiants.

Vos missions principales sont :

- **Formation :**

Vous participez à la **conception des programmes** et l'**élaboration de leurs contenus pédagogiques**. Vous animez en français et/ou en anglais les **cours pratiques et théoriques** tout en les encadrant et évaluant.

Vous pouvez aussi être sollicité(e) par d'autres entités pour concevoir et animer des modules de formation.

- **Organisation :**

Vous êtes amené(e) à **coordonner la production des restaurants** de l'école et à préparer/suivre les commandes.

- **Gestion :**

Vous gérez les stocks/inventaires en lien avec l'économat et contrôlez les coûts de production dans le respect des budgets initiaux.

- **Règlement interne :**

Vous devez faire appliquer le règlement interne et les règles d'hygiène et de sécurité à vos étudiants. De plus, vous êtes garant(e) du respect des installations, équipement et matériels et de leur bon état de fonctionnement.

- **Stratégie :**

Vous participez activement aux **opérations de promotion** à l'école, en France et à l'étranger.

Profil recherché

Vous pratiquez **couramment l'anglais** et justifiez **d'une expérience réussie** de minimum 10 ans dans le milieu de la Restauration Gastronomique ou Bistronomique.

Vous êtes formé(e) aux techniques actuelles et avez l'esprit créatif.

Vous avez une grande sensibilité relationnelle, vous êtes dynamique et pédagogue. Vous êtes un(e) passionné(e) et avez un fort esprit d'équipe.

CDI à temps plein (37h/semaine répartis sur 5 jours).

Rémunération brute annuelle entre 35 000 et 45 000 € selon profil. Avantages en nature repas, mutuelle d'entreprise obligatoire.

Des déplacements ponctuels sont à prévoir (national et international)

Poste à pourvoir dès que possible

Merci de transmettre votre candidature à l'adresse suivante : recrutement@institutpaulbocuse.com