

Chef de cuisine Formateur Junior F/H

L'Institut Paul Bocuse forme au management international des métiers de l'hôtellerie, de la restauration, de la cuisine et de la pâtisserie et accueille une communauté d'étudiants de plus de 60 nationalités différentes pour les préparer aux meilleures carrières dans le monde.

Nous sommes à la recherche d'un(e) **Chef de cuisine Formateur Junior** pour intégrer notre équipe d'enseignants et ainsi participer activement aux cursus pédagogiques de nos étudiants.

Rattaché(e) au Chef Exécutif Adjoint Cuisine, vous êtes garant(e) de la transmission de votre passion du métier à travers les valeurs de l'Institut Paul Bocuse.

Dans le cadre de vos missions vous assurez l'acquisition des **connaissances techniques** et la **maîtrise des gestes professionnels** à nos étudiants et vous êtes le référent sur le **programme Arts Culinaires anglophone**.

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** en encadrant et évaluant nos étudiants.

- **Organisation et Gestion :**

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

- **Stratégie :**

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

Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?

Vous justifiez **d'une expérience réussie** de minimum 6 ans dans le milieu de la Restauration Gastronomique ou Bistronomique. La **maîtrise de l'anglais** est un prérequis indispensable. Vous êtes formé(e) aux techniques actuelles et avez l'esprit créatif.

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

CDI à temps plein (37h/semaine répartis sur 5 jours) à **pourvoir dès que possible** – statut cadre, 1 RTT par mois, avantages en nature repas, mutuelle d'entreprise obligatoire. Rémunération brute annuelle entre 35 et 37k €. Des déplacements ponctuels sont à prévoir (national et international).

Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? Postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à recrutement@institutpaulbocuse.com.

Pour en savoir davantage sur l'Institut Paul Bocuse : <https://www.institutpaulbocuse.com/qui-sommes-nous>