

Junior sous-chef - Formateur 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) **Junior sous-chef - Formateur F/H** pour intégrer notre équipe d'enseignants.

Rattaché(e) au Chef de Cuisine formateur, 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 nos étudiants.

Vos missions principales sont :

Vous êtes amené(e) à coordonner avec le chef de cuisine formateur **la production du restaurant** de l'école, à préparer/suivre les commandes et à **gérer les stocks/inventaires**.

Vous participez et assistez à l'**élaboration de la carte du restaurant** (carte snacking, vente à emporter, menu, carte brasserie, petit déjeuner, room service, etc, ...).

Vous établissez des **fiches techniques** correspondant aux différents mets (avec photos et protocoles, coûts des matières...).

Vous avez un **rôle important dans le cursus pédagogique de nos étudiants**. Ainsi, vous les encadrez et les accompagnez à la **préparation des mets**, selon le plan de production culinaire établi en amont et vous en assurez la qualité.

Vous appliquez et faites appliquer à nos étudiants **les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire** (normes HACCP).

Enfin, vous pouvez être amené(e) à participer aux opérations de promotion à l'école, en France et à l'étranger.

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

Vous pratiquez **couramment l'anglais** et justifiez **d'une première expérience réussie** sur un poste similaire.

Vous êtes formé(e) aux techniques actuelles et doté(e) d'une créativité sans faille.

Vous avez une grande sensibilité relationnelle, vous êtes dynamique, passionné(e) et pédagogue.

CDI à temps plein (37h/semaine répartis sur 5 jours) à **pourvoir dès que possible** – 1 RTT par mois, avantages en nature repas, mutuelle d'entreprise obligatoire. Rémunération brute annuelle entre 25 000 et 27 000 €. 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 ? N'hésitez plus et 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>