

Chef Pizza - CDI 35H

The Queen Victoria - Lille

Notre entreprise familiale de brasserie et de pubs, Wells & Co, basée au Royaume-Uni, existe depuis plus de 140 ans. En plus d'un portefeuille de 160 pubs au Royaume-Uni, nous sommes très fiers de nos 18 établissements situés en France, notamment à Paris, La Rochelle, Lille, Reims, Lyon, Bordeaux, Montpellier et Toulouse.

Rejoindre la famille Wells & Co France, c'est la promesse de faire partie d'une entreprise en pleine croissance où la cohésion et l'initiative sont essentielles. Nos collaborateurs développent leurs compétences grâce à des formations structurées ainsi qu'à l'expérience sur le terrain. Les opportunités d'évolution sont bien réelles, et la promotion interne est notre priorité.

Le rôle:

Imaginez des pizzas artisanales légères et croustillantes

En tant que Chef Pizza, vous jouerez un rôle clé au sein de l'équipe cuisine, en prenant la responsabilité de notre espace pizzeria et en réalisant des pizzas authentiques, de la préparation de la pâte jusqu'aux dernières finitions, afin d'offrir à nos clients le meilleur moment de leur journée.

Vos missions principales:

- Gérer le service de manière responsable et efficace, avec calme et accessibilité, tout en maintenant une communication claire entre la salle et la cuisine
- Suivre avec précision les fiches techniques recettes, avec un objectif constant de qualité et de régularité
- Appliquer rigoureusement les normes légales d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maintenir en permanence un haut niveau de propreté et d'organisation en cuisine
- Maîtriser les principaux allergènes alimentaires ainsi que les risques associés
- Contribuer à une ambiance d'équipe positive grâce à votre enthousiasme, votre passion et votre esprit volontaire
- Offrir un service irréprochable aux clients, en envoyant des plats soignés, bien présentés et dans les délais
- Collaborer avec l'ensemble de l'équipe cuisine afin d'assurer un service fluide et la continuité des shifts
- Réaliser les procédures quotidiennes de gestion cuisine : inventaires, commandes, relevés de températures des aliments et des zones de stockage

Profil recherché:

- Expérience confirmée en tant que Chef Pizza dans un environnement à fort volume
- Bonne maîtrise des techniques traditionnelles de fabrication de pizzas italiennes
- Capacité à gérer des shifts tout en maintenant des standards élevés d'hygiène et de procédures
- Attitude engagée et passionnée, avec une volonté constante de progresser et une bonne réception du feedback
- Standards de travail élevés et sens du détail
- Énergie positive, esprit d'initiative et sens de l'équipe
- Excellentes compétences en communication et goût du travail collectif
- Disponibilité pour travailler en soirée et le week-end

FAQ:

- CDI
- 35h
- Salaire : 28 000 € à 33 000 € brut annuel
- Horaires : service midi et soir le week-end + 3 soirs semaine

Ta candidature : Envoie ton CV à notre service RH : careers.france@wellsandco.com



We're in it together



Everyone counts



Learn to improve



Love what we do



Shout about success