

KITCHEN MANAGER H/F

THE JOLLY SAILOR – LA ROCHELLE– CDI– 35H

Ton job:

- Gérer la cuisine de A à Z
- Former et manager l'équipe de cuisine et faire les plannings de l'équipe
- Réaliser et suivre les commandes
- Garantir la bonne hygiène de la cuisine
- Cuisiner des plats froids et des plats chauds
- Mettre en place les menus décidés en accord avec la direction
- Compter le stock chaque semaine et chaque mois et garantir sa bonne tenue

La boîte :

Juste au cas où, le lien pour notre site internet : <https://www.wellsandco.com/>

Le pitch : Notre brasserie familiale Wells & Co existe depuis plus de 140 ans. Nous proposons à nos clients des bières anglaises uniques dans nos 19 établissements situés à Paris, La Rochelle, Lille, Reims, Lyon, Bordeaux, Montpellier, Strasbourg et Toulouse.

Rejoindre la famille Wells & Co France, c'est la promesse de faire partie d'une boîte favorisant la promotion interne et où cohésion et prise d'initiative sont de mise. Nos salariés parlent souvent de notre entreprise comme d'une école car on y acquiert beaucoup de compétences via les formations et l'expérience terrain. Les opportunités d'évolution sont une réalité : 82% de nos directeurs d'établissements sont issus de la promotion interne.

Ton profil :

Tu aimes les burgers et les English breakfasts
 Tu aimes travailler en équipe et tu sais aussi faire preuve d'autonomie
 Tu as une bonne connaissance des fiches techniques
 Toute expérience à l'international est un plus

FAQ:

- CDI
- 35h
- Salaire : Entre 29950 et 35300€ brut annuel selon expérience
- Lieu : LA ROCHELLE – Vieux Port
- Horaires d'ouverture du Pub : 11h-2h
- Début : Sous un mois
- Formation : Plan de formation initial comprenant le passage par un autre établissement pendant quelques jours



We're in it together



Everyone counts



Learn to improve



Love what we do



Shout about success