



09/10/2018
CHEF DE CUISINE H/F

Référence de l'offre 470060 • Métier Cuisine | Sous chef/Second de Cuisine (h/f)

ETABLISSEMENT

ibis Styles Albi Centre Le Theatro

Hôtel faisant partie d'un réseau franchisé

Département **TARN (81)** Région **Midi-Pyrénées** Région/Pays
France



Marque économique "tout compris", ibis Styles propose un tarif qui inclut la chambre et le petit déjeuner buffet à volonté et une connexion à Internet haut débit, ainsi qu'une multitude d'attentions sans supplément de prix. Situé au coeur des villes ou des centres d'activité, chaque établissement possède sa propre personnalité et intègre un esprit déco coloré, lumineux, et énergique avec une touche d'humour. Un réseau d'hôtels où simplicité, générosité, qualité, convivialité et proximité résonnent à l'unisson. ibis Styles réinvente l'hôtellerie économique avec une offre « tout compris » pour un tarif économique. Le client jouit d'un mobilier modulable, de boissons et lectures gratuites ainsi que de multiples attentions. Chaque hôtel affiche la charte qualité signée et reçoit des visites de

COMPÉTENCES

Niveau d'études
BTS / DUT / Bac+2

Domaine d'études
Restauration

Expérience professionnelle
3 à 5 ans d'expérience minimum

Langues requises
Français

Langue(s) souhaitée(s)
Anglais

CRITÈRES INDISPENSABLES ET SOUHAITÉS

- Excel
- HACCP

CONTRAT

Type de contrat	Emploi
Durée du contrat déterminée:	Non
Statut	Temps plein
Date prévisionnelle d'embauche	01-11-2018

CONTACT

BORIE LUDVINE ludvine.borie@accor.com
0640959723

MISSIONS PRINCIPALES

Vous veillez au bon déroulement du service et à la qualité des prestations services aux clients. Vous managez et motivez l'équipe de cuisine pour offrir une prestation de qualité au client. Vous veillez au respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité alimentaire.

IBIS STYLES ET SES COLLABORATEURS

Simplicité

Les process de travail sont simples et rigoureux.
L'uniforme est décontracté et agréable à porter.

Qualité

Une formation enrichie vers la multi-compétence créant ainsi des professionnels complets.

Convivialité et proximité

Des hôtels à taille humaine : chaque manager est à l'écoute et anime ses équipes dans un Esprit « de famille ».
Les clients sont accessibles, les contacts nombreux et sympathiques.