



## Offre d'emploi Chef.fe de cuisine

Le [restaurant](#) du Domaine d'Haulmé\*\*\* rouvrira ses portes le 19 mai 2023. Nous cherchons un.e chef.fe pour établir la carte (produits frais, de saison, de qualité et locaux) et diriger la cuisine au moins jusqu'au 25 septembre 2023. L'objectif est de prolonger ensuite et d'ouvrir le restaurant toute l'année.

Le restaurant a été rénové en 2022 après la reprise du domaine par la nouvelle équipe en 2021 ; d'autres travaux sont prévus en 2023 (wc...). Le Domaine d'Haulmé propose 150 emplacements de camping, 2 chalets, 2 gîtes et plusieurs hébergements insolites. C'est un lieu de vacances et de loisirs isolé, idéal pour les amoureux de la nature, dans un cadre exceptionnel (site Natura 200 au cœur des vallées boisées du Parc Naturel Régional des Ardennes). Les activités proposées par le domaine sont le canoë-kayak, la randonnée, le cyclo-tourisme...

Le Domaine d'Haulmé est à la recherche d'un.e chef.fe de cuisine et d'un.e cuisinier.ère à plein temps à partir du mois de mai 2023 (et d'un.e deuxième cuisinier.ère pour juillet-août).

### PROFIL RECHERCHÉ

Bon.ne cuisinier.ère, passionné.e par les bons produits, la nature et/ou les Ardennes, vous êtes sensible aux démarches durables en cuisine et avez l'esprit d'équipe.

Vous connaissez les règles HACCP Hygiène Alimentaire.

Vous habitez localement ou être prêt.e à être logé.e en caravane sur le domaine (sanitaires partagés avec d'autres membres de l'équipe -max. 3- s'ils logent également sur place).

### VOS MISSIONS

- Adaptation de la carte avec la direction et création des plats du jour
- Organisation du travail et de l'approvisionnement
- Gestion du stock, des commandes et des livraisons
- Production culinaire
- Application des règles HACCP
- Supervision et formation de l'équipe aux recettes et process que vous allez mettre en place (deux cuisinier.ères en haute saison, un.e en basse saison)

### NOUS OFFRONS

- Un poste de chef.fe de cuisine
- Un contrat de type saisonnier de mai 2023 à septembre 2023, avec volonté de prolongation toute l'année
- Un logement
- Un travail en équipe avec deux cuisinier.ères, la gestionnaire du restaurant, et l'équipe salle/plonge
- Une rémunération au barème de 1908.11€ Brut / mois + avantages
- Un travail dans un cadre unique et verdoyant tourné vers le développement durable

Si vous vous reconnaissez dans cette offre, envoyez-vous votre CV et votre lettre de motivation à [food@domainedhaulme.fr](mailto:food@domainedhaulme.fr).

**Clôture des candidatures : Dès que nous aurons trouvé un.e chef.fe**