

Pré-annonce - **COMMUNE DE CORNIMONT (88310) - Offre d'emploi**
Ecoauberge du Grand Ventron – Massif des Vosges (1150 m d'altitude)

CHEF DE CUISINE (H/F)

Contrat : CDI - **Prise de poste :** printemps 2027 - **Horaires :** 1607 h annualisées – 1,5 jrs de repos / sem

Située sur la commune de CORNIMONT au cœur d'une **Réserve Naturelle Nationale**, l'Ecoauberge du Grand Ventron, intégralement réhabilitée, ouvrira ses portes à la fin du printemps 2027. Ce lieu de vie, ouvert au public de mai à mi-novembre, se veut le trait d'union entre les habitants des vallées et les visiteurs amoureux des grands espaces. Nous recherchons **un(e) chef passionné(e)** pour donner une identité culinaire forte à ce nouvel équipement.

Vos Missions : En lien direct avec le/la gérant(e), vous aurez la responsabilité de la cuisine (70 couverts) :

- **Créativité et identité :** Concevoir une carte évolutive mettant à l'honneur les saisons et le terroir vosgien. Vous créerez un **plat signature** emblématique de l'établissement et travaillerez en circuit court avec les producteurs locaux.
- **Adaptabilité (Pleine saison) :** Répondre à l'afflux touristique estival avec une cuisine traditionnelle de qualité, généreuse et efficace.
- **Gestion et accessibilité :** Garantir un **tarif accessible pour les menus**, excellente maîtrise des coûts, une gestion rigoureuse des fiches techniques, des stocks et des normes HACCP.
- **Management :** Recruter, former et encadrer l'équipe de saisonniers en restauration durant la période d'ouverture.

Profil Recherché

- Vous avez une expérience confirmée en restauration traditionnelle, auberge ou établissement de montagne.
- Vous êtes cuisinier de métier avec une expérience confirmée en gestion de poste ou de chef souhaitant évoluer.
- Vous êtes passionné(e) de la cuisine authentique et accessible : vous aimez le contact avec les producteurs et respectez le produit brut.
- Vous savez gérer le stress des pics de fréquentation tout en gardant l'exigence de la qualité pour les clients locaux fidélisés.

Pourquoi nous rejoindre ?

- **L'opportunité rare** de lancer un établissement neuf et de marquer de votre empreinte sa carte culinaire.
- **Un cadre de travail exceptionnel** à 1150 m d'altitude, au grand air et avec une vue panoramique sur les montagnes vosgiennes.
- **Intégrer un projet public ambitieux** mêlant territoire, tourisme et préservation d'un patrimoine naturel d'exception.
- **Salaire :** selon profil et expérience + primes sur objectifs.
- **Hébergement :** si nécessaire, possibilité de disposer d'un espace d'hébergement sur le site.

Pour vous pré-positionner : Envoyez votre CV, lettre de motivation et exemples de réalisations culinaires ou propositions de « plats signatures » à l'adresse courriel : d.flageollet@cornimont.fr

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter M. FLAGEOLLET, Directeur Général des Services de la commune de Cornimont au 06.80.85.26.45