



CHEF DE CUISINE (H/F)



CONTRAT
CDI



PRISE DE POSTE
HIVER / PRINTEMPS 2027



HORAIRES
Temps de travail annualisé



REPOS
1,5 jrs / semaine

Située sur la commune de **CORNIMONT**, à 1150 mètres d'altitude au cœur du massif vosgien, l'Écoauberge 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 grandes espaces. Nous recherchons un(e) **chef de cuisine** (H/F) 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 & 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 & 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.

*Des produits locaux,
une cuisine de saison,
une montagne à partager !*

*Une cuisine locale et de saison,
pour ravir vos papilles !*



Profil recherché

Nous recherchons avant tout une personnalité entreprenante, fédératrice et engagée.

- ✓ Vous êtes passionné(e) par la cuisine et ses produits, vous avez une solide expérience en cuisine traditionnelle, et en gestion d'équipe.
- ✓ Vous êtes autonome et organisé(e).
- ✓ Vous avez un sens du contact et du service, une bonne organisation et êtes force de proposition.
- ✓ Vous savez gérer le stress des pics de fréquentation tout en garantissant l'excellence de la qualité.
- ✓ Vous avez une expérience en montagne et une expérience pour les produits locaux.



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 1150m 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 d'infos, venez visiter notre site : <https://ecoauberge-grandventron.com>



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

*Rejoignez une aventure
humaine et culinaire !*

