

CHEF DE CUISINE (H/F)

BAC ou équivalent

39 H

Valence

€ 2 700 € - 3 000€

LE CHEF BAPTISTE POINOT

Baptiste Poinot, Chef étoilé Valentinois propose une cuisine gastronomique audacieuse & raffinée, colorée par ses souvenirs d'enfance & son amour pour la région Drômoise. Le Chef célèbre quotidiennement dans ses assiettes la quintessence de la nature, la vérité des ingrédients bruts de sa région, la variété des saveurs de saison, cœur de sa signature culinaire. Inspiré par sa région & par ses rencontres avec des producteurs locaux, Flaveurs offre une expérience gastronomique, authentique & originale, durable & sans cesse renouvelée, engagée & bien vivante, inspirée & inspirante. La cuisine ne s'arrête pas à ce qui se passe dans la cuisine ou dans l'assiette...



FLAVEURS
BAPTISTE POINOT

FLAVEURS
Restaurant gastronomique

Épithèque
univers gourmand

Épithèque
Bar à vin - Restaurant



La Cuisine Buissonnière
Vente à emporter

NOS VALEURS

C'est au travers d'une cuisine engagée & passionnée que Baptiste Poinot célèbre quotidiennement la vérité des ingrédients bruts de sa région, la puissance des saveurs & la quintessence de la nature, cœur de sa signature culinaire. Inspiré par une nature généreuse de la région & par ses rencontres avec des producteurs locaux tout aussi passionnés, le Chef propose une cuisine gastronomique originale & authentique, durable mais surprenante, engagée & bien vivante.



Gault & Millau

16/20



POSTE RECHERCHÉ

Restaurant gastronomique, en sourcing local. Nous recherchons un **Chef de cuisine**. Vous aurez une grande liberté de création et la possibilité de vous exprimer pleinement auprès d'un chef étoilé qui assurera un suivi hebdomadaire et un accompagnement sur votre prise de poste. L'ambiance sera décontractée, le service et les mets très qualitatifs. Cuisine gourmande rimera avec bonne humeur et convivialité. Nous souhaitons constituer une équipe soudée qui saura mettre son savoir-faire au service d'un lieu empreint de créativité, de gourmandise et de bienveillance.

- **CONTRAT** : CDI – 39 heures (repos samedi, dimanche et lundi midi)
- **EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE** : Débutant accepté
- **LOCALISATION** : Valence (centre-ville)
- **FORMATION** : BAC ou équivalent cuisine exigé
- **SALAIRE** : Mensuel brut entre 2 700€ et 3 000€ en fonction des compétences

5 BONNES RAISONS DE NOUS REJOINDRE

- Bénéficier d'un **poste clé** au sein d'un restaurant valentinois réputé
- Travailler en collaboration avec un chef étoilé
- Avoir la possibilité de vous **exprimer pleinement** en apportant votre richesse culinaire
- Travailler dans un environnement **dynamique** avec une activité en **développement**
- Être au cœur du **service** et du travail de produits de qualité

VOS MISSIONS

Au sein de notre établissement situé en centre-Ville de Valence, nous recherchons un Chef de cuisine ayant travaillé dans un établissement gastronomique Etoilé Michelin. Vous faites preuve d'esprit d'équipe, de respect, de passion, et de créativité.

Vous devez être autonome sur le poste, tout en validant les cartes avec le Chef Étoilé.

CONTACT

Merci de nous appeler et de nous faire part de votre CV par E-mail.

- **Téléphone** : 06 77 17 59 90
- **E-mail** : contact@baptistepoinot.com