

OFFRE D'EMPLOI : CHEF DES CUISINES (H/F) en CDI

Le groupe France Thermes déploie depuis une dizaine d'années son concept unique et innovant de Resort Thermal et Touristique dans plusieurs villes thermales, partout en France.

Ces resorts regroupent à la fois les activités thermales, l'hôtellerie et la restauration, en développant une approche centrée sur la prévention santé et le bien-être.

Nous avons à cœur de recruter les talents de demain pour, tous ensemble, faire rayonner nos établissements et proposer la plus belle des expériences à nos clients !

Aujourd'hui, nous vous proposons de nous rejoindre pour écrire l'avenir du Resort Thermal de Vichy et porter ensemble le projet ambitieux qui se dessine : de nouvelles infrastructures, de nouveaux lieux de vie, de nouvelles offres, avec un équipement de pointe utilisant les dernières technologies, grâce à un investissement à hauteur de 50 millions d'euros pour l'ensemble du Resort et ses 400 collaborateurs !

À ce jour, le Resort de Vichy est constitué de plusieurs sites au centre-ville :

- 2 établissements thermaux : les Thermes Callou et les Thermes des Dômes,
- 1 spa parmi les plus grands d'Europe : le Célestins Spa Thermal,
- 3 hôtels du 3* au 5* soit une offre de près de 400 chambres dont 2 établissements sous enseigne ACCOR™,
- 6 restaurants & bars.

Ainsi, nous recherchons le futur Chef des Cuisines de nos établissements hôteliers **IBIS*****, entièrement rénové en 2024 et **MERCURE******, actuellement en travaux dont la réouverture est prévue à l'automne 2025.

Ainsi, en collaboration directe avec la Direction Générale du site, vous aurez en charge la supervision des équipes de cuisine et de plonge de ces 2 établissements et participerez activement au projet de réouverture du Restaurant de l'hôtel Mercure : La Brasserie des Dômes.

Dans le cadre de vos fonctions, vous aurez entre autres pour missions :

- De définir et superviser une offre culinaire de qualité (carte saisonnière, fiches techniques, innovations).
- D'encadrer et coordonner les équipes tout en assurant cohésion et efficacité
- De piloter les coûts et les ressources pour garantir l'équilibre de vos points de vente dans le respect des directives budgétaires fixées par la Direction.
- De veiller à un respect irréprochable des normes HACCP et procédures internes afin de garantir un niveau d'exigence constant et une satisfaction client sans faille
- Être force de proposition sur les tendances et les évolutions du secteur

Vous travaillerez dans un cadre professionnel bienveillant favorisant un bon équilibre entre vie personnelle et professionnelle (2 jours de repos consécutifs).

PROFIL RECHERCHE

- Vous justifiez d'une expérience significative à un poste similaire et êtes reconnu(e) pour vos compétences managériales (exigence, bienveillance et transmission du savoir)
- Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et doté(e) d'un excellent sens du relationnel et savez travailler en équipe
- Vous maîtrisez les enjeux d'une gestion pilotée des ressources en adéquation avec les objectifs de rentabilité (suivi des coûts matière, planification des équipes en adéquation avec l'activité, mise en œuvre d'actions d'amélioration...)

NOS AVANTAGES

- 13^e mois
- Mutuelle et prévoyance avantageuses
- 2 jours de repos consécutifs
- Avantage en nature nourriture (repas fourni au sein de l'hôtel)
- Remboursement des transports en commun à hauteur de 50%

- CSE : tarifs réduits sur certaines activités / produits tout au long de l'année et d'autres avantages ponctuels

Notre volonté d'offrir un service d'excellence à nos clients nous mobilise sur la recherche de talents ayant un goût réel et démontré pour l'univers de la restauration et de l'hôtellerie. En contrepartie de votre implication, nous veillons à vous former et à vous accompagner dans votre évolution professionnelle.

Vous pouvez envoyer votre candidature à recrutement@vy-resort.com en précisant le poste pour lequel vous êtes motivé.

NB : pour des raisons pratiques, cette offre d'emploi n'est pas sexuée dans sa rédaction mais ce poste est ouvert à toute personne sans aucune discrimination, conformément aux dispositions du code du travail et à la politique de l'entreprise d'égal accès à l'ensemble de nos opportunités d'emploi.