

[SAISONNIER] Head chef [H/F] - Bijou Plage Experimental

Experimental .

MISSIONS

A PROPOS DE NOUS

Célèbre pour avoir introduit la culture des bars à cocktails à Paris en 2007, le groupe Experimental redéfinit l'hospitalité en proposant des bars à cocktails innovants et des hôtels de charme à travers l'Europe et au-delà.

Les destinations se diversifient au fil des années, de capitales européennes comme Rome, Paris et Londres, à des lieux plus saisonniers comme Comporta, Ibiza ou Minorque pour l'été ou les pistes de ski de Verbier et Val d'Isère pour l'hiver. Le groupe possède également des établissements à Porto, Venise, New York, Biarritz et les Cotswolds.

Nos lieux uniques offrent un mélange de design, de créativité et de service exceptionnel, avec de nouvelles ouvertures à l'horizon.

A PROPOS DE BIJOU PLAGE

Bijou Plage est un lieu emblématique sur la French Riviera, situé sur la pointe de la Croisette à Cannes.

Dans le quartier Palm Beach en plein essor, cette institution familiale, fréquentée par une clientèle locale d'habités se caractérise par sa situation exclusive et idyllique, propice au farniente.

Nichée dans une baie protégée et préservée loin de l'agitation touristique, cette plage privée est un véritable coin de paradis pour tous les amoureux de quiétude. Son restaurant propose une cuisine bistrot de saison dans une ambiance chaleureuse et conviviale, et ce tout au long de l'année.

A PROPOS DU POSTE

Nous recherchons un Chef de Cuisine capable d'allier créativité, excellence opérationnelle et management bienveillant.

Le Chef de Cuisine est garant du bon déroulement du service, de la motivation de son équipe et de la qualité de l'expérience client.

Service

- Garantir la couverture de tous les postes en cuisine.
- Briefer l'équipe avant chaque service (attentes, spécificités du jour).
- Diriger et coordonner les équipes avec efficacité.
- Assurer la qualité visuelle et gustative de toutes les assiettes.
- Veiller au respect du matériel, des locaux et des tenues professionnelles.
- Promouvoir un esprit d'équipe bienveillant et respectueux.

Management & Ressources Humaines

- Encadrer, former et accompagner votre équipe au quotidien.
- Développer les compétences et l'évolution professionnelle des collaborateurs.
- Établir les plannings hebdomadaires en lien avec le Chef Exécutif.
- Optimiser les coûts liés à la masse salariale.

Gestion & Relations fournisseurs

- Gérer les achats et les commandes.
- Calculer et contrôler les coûts des préparations afin de respecter le **food cost**.
- Maintenir une marge brute en phase avec les objectifs fixés par la direction (70% de marge sur les ventes de produits alimentaire
- Contrôler la qualité et la quantité des produits livrés.
- Vérifier les bons de livraison et factures.
- Informer le Chef Exécutif des besoins en matériel ou réparations.
- Superviser le bon déroulement du service de blanchisserie.

Hygiène & Sécurité (HACCP)

- Respecter et faire respecter les normes d'hygiène, de sécurité et de nutrition.
- Garantir des standards irréprochables d'hygiène corporelle et vestimentaire.
- Maintenir un score minimum de 77% lors des audits HACCP.

Recherche & Développement

- Être force de proposition sur les évolutions de la carte.
- Participer aux sessions de test et aux dégustations.
- Collaborer avec le Chef Exécutif sur la création et la mise à jour des menus.

Événementiel

- Intégrer pleinement la dimension événementielle aux missions quotidiennes, en veillant à concilier les exigences opérationnelles du service et la préparation des événements spéciaux.
- Gérer les stocks et l'organisation du stockage des marchandises de la carte, mais également des créations spécifiques liées aux événements.
- Concevoir et adapter des menus, formules et prestations sur mesure pour chaque client et chaque événement, en tenant compte de leurs attentes particulières.
- Garantir que chaque proposition s'inscrive dans la lignée culinaire définie par le Chef Exécutif, en respectant l'identité et le style singulier de Bijou Plage Expérimental.
- Assurer une coordination fluide avec les autres équipes afin que l'expérience événementielle soit à la fois personnalisée, créative et fidèle à l'image de la maison.

A PROPOS DE VOUS

Diplômé d'une formation en hôtellerie restauration, vous avez au moins une première expérience significative sur un poste similaire, de préférence dans un établissement haut de gamme.

Véritable moteur, vous savez motiver et fédérer la brigade. Vous êtes pédagogue et vous avez le goût de transmettre vos connaissances.

Excellent gestionnaire, vous maîtrisez le contrôle des coûts, l'analyse des chiffres et l'optimisation de la productivité.

Vous êtes autonome, adaptable, avec un sens de l'organisation et de l'initiative et que vous avez un excellent sens de l'accueil et du service client ; alors ce poste est fait pour vous.

Vivez l'Experience Experimental !

Qu'il s'agisse d'un premier emploi ou d'une nouvelle opportunité, nous mettons un point d'honneur à recruter, développer et retenir les collaborateurs les plus motivés et talentueux de tous horizons et compétences. Voici ce que nous proposons :

- Opportunités de formations et développement de carrière.
- Possibilités de mobilité en France, Italie, Suisse, US, UK, Baléares, etc.
- Discounts attractifs dans tous nos établissements (bars à cocktails, bars à vin & restaurants).
- Mutuelle avantageuse Alan, offrant de belles garanties et des services innovants.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Experimental .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Cannes

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 9 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72375