



## **ANNONCE GARAGE SAS Lille**

### **Chef-fe de Cuisine Les Restaurants - GARAGE LES RESTAURANTS**

Dans le cadre de notre prochaine ouverture, nous recrutons notre :

#### **Chef-fe de Cuisine Les Restaurants (F/H) - CDI - Temps plein**

GARAGE est un lieu de commerce et d'innovation. C'est le siège de société nouvelle génération, un lieu original de près de 4 000m<sup>2</sup> qui a ouvert partiellement fin 2019 en plein cœur de Lille.

GARAGE produit les idées et les technologies de demain autour de 4 activités : Bureaux, Ateliers, Magasins et Restaurants.

Ecosystème à forte densité entrepreneuriale et animé par une dynamique humaine puissante, GARAGE est un magnifique terrain de jeu pour les marques et les entreprises en quête d'un développement qui améliore la vie des gens et respecte la planète.

GARAGE LES RESTAURANTS, cœur vibrant de GARAGE, est un lieu de vie qui propose une cuisine saine, savoureuse et inventive tout au long de la journée, du lundi au samedi.

Pour mener à bien cette mission, GARAGE LES RESTAURANTS est à la recherche des meilleurs talents.

#### **Votre mission:**

Excellent-e cuisinier-ère, passionné-e , vous aimez travailler en équipe, vous faites preuve de rigueur, d'organisation et de flexibilité. Acteur-riche-clé du rayonnement de l'entité GARAGE LES RESTAURANTS, en symbiose avec le responsable de l'activité et en collaboration avec l'équipe de salle, vous déployez votre expertise, votre créativité et votre énergie pour le développement de votre équipe et la satisfaction des clients.

A ce titre, vous :

- ★ Elaborez l'offre, la carte et les plats
- ★ Recrutez, formez et dirigez votre brigade
- ★ Garantissez la qualité de la préparation et du service des plats
- ★ Coordonnez l'activité de la cuisine avec celle de la salle pour assurer un service optimal
- ★ Gérez l'exploitation et la maintenance au quotidien des espaces et des équipements
- ★ Pilotez avec performance les budgets cuisine, la gestion des fournisseurs et de l'approvisionnement
- ★ Assurez le respect des normes de sécurité et d'hygiène par la maîtrise des process HACCP
- ★ Transmettez votre expérience et suscitez des vocations.
- ★ Facilitez les connexions business et les synergies entre les clients, vos partenaires, la holding et les autres sociétés-filles de GARAGE.

**Vous êtes toujours là ? Alors nous sommes faits pour nous rencontrer.**



- ★ Vous avez une véritable expérience culinaire et une sensibilité à l'innovation.
- ★ La générosité et la gourmandise qualifient le contenu de vos assiettes.
- ★ L'esprit fédérateur, vous générez de l'enthousiasme.
- ★ Vous êtes attentif·ve aux enjeux de la transition alimentaire, circuits courts, valorisation des produits locaux, démarche éco-responsable, « Sainvoureux », « Innovation par les papilles ». Vous êtes un gastronome responsable.
- ★ Vous êtes rigoureux·se et maîtrisez le suivi d'un budget. La concrétisation et l'atteinte des objectifs vous guident.
- ★ Vous avez une grande capacité de travail et d'organisation, de l'énergie à revendre et une forte résistance au stress.
- ★ Vous êtes force de proposition en matière de sourcing, de process, d'approvisionnement, de création de communautés...
- ★ Vous injectez en permanence du sens dans vos actions pour motiver votre équipe et aimez transmettre.

Vous avez envie de nous partager votre expérience et votre motivation?

**Alors connectez-vous à cette aventure GARAGE qui va créer l'événement à Lille et rencontrons-nous.**

Merci beaucoup de nous écrire à l'adresse suivante:

[recrutement@experience-garage.com](mailto:recrutement@experience-garage.com)

[www.experience-garage.com](http://www.experience-garage.com)

*Quelques-uns de nos # favoris : #innovation - #entrepreneuriat - #intrapreneuriat - #food - #foodtech - #énergie - #accueil - #curiosité - #turbineainnover - #startup - #chairdepoule - #experiencegarage - #sainvoureux ; #bienmanger ; #circuitcourt*