



CHEF(FE) DE CUISINE (H/F)

Rejoignez-nous et accélérez votre carrière sur un circuit légendaire !

A propos de nous :

Le **Panoramic Club**, situé au cœur du **Circuit Paul Ricard**, avec une vue imprenable sur la piste, offre un panorama unique qui allie le plaisir de la gastronomie à l'émotion et l'ambiance vibrante des courses, créant ainsi un lieu où l'excellence et la passion se rencontrent.

Vos missions :

Nous recherchons un(e) **Chef(fe) de cuisine (H/F)** pour intégrer notre restaurant. Vous aurez pour rôle de piloter l'ensemble de la production culinaire sur différents formats :

- Organisation et supervision de la production de buffets, cocktails en loge, repas de groupes, etc.
- Encadrement de l'équipe de cuisine (15 personnes) et coordination des services.
- Gestion des approvisionnements, des fiches techniques et du respect des coûts matière.
- Mise en place de process efficaces pour assurer rapidité, qualité et régularité, même en période de forte affluence.
- Respect rigoureux des normes d'hygiène (HACCP), de sécurité et de traçabilité.
- Participation aux réflexions sur l'évolution des offres culinaires selon les événements et les saisons.

Profil recherché :

- **Expérience confirmée** en tant que Chef ou Second dans un environnement à fort volume (restauration événementielle, traiteur, hôtellerie d'affaires...).
- **Leadership naturel**, capacité à fédérer une équipe ;
- Maîtrise des techniques de production en buffet, banquet, cocktail et en cuisine traditionnelle.
- Sens de l'organisation, de la gestion et de l'efficacité.
- Esprit d'équipe, flexibilité et grande disponibilité lors des événements.

Nous rejoindre c'est :

- Une équipe passionnée !
- Des possibilités de développement professionnel !
- Une politique sociale attrayante : mutuelle prise en charge à 100%, un accord d'intéressement, un accès au club des sports, des tarifs préférentiels, un accès aux événements + 2 badges GUEST pour vos invités !
- Le plus : un cadre de travail unique !

Nous proposons :

- Type de contrat : CDI
- Rémunération : 4 200€ à 4 500€ brut
- Période de prise de poste : Juin 2025

Envoyez votre CV à l'adresse suivante :
recrutement.cpr@circuitpaulricard.com