

LIVING RIVIERA STYLE



COLUMBUS

MONTE-CARLO

En tant que Chef de cuisine

LIVING RIVIERA STYLE



COLUMBUS
MONTE-CARLO

“Le Columbus Monte-Carlo est l’hôtel de charme à choisir pour ceux qui recherchent un goût authentique du style de vie monégasque. Situé à Fontvieille, nous invitons nos clients à profiter de Monaco comme des citoyens, en leur offrant des expériences qui donnent vie à cette destination dynamique.”

L’hôtel a été fondé en 2001 par David Coultard, qui souhaitait en faire le premier hôtel “art de vivre” de la Principauté.

L’établissement a été par la suite racheté par London & Regional properties qui donne un nouveau souffle au Columbus avec un important projet de rénovation en 2018, mené par Mario Nicolaou.

L’établissement a été revendu fin 2022 à un groupe familial français et a été franchisé CURIO by Hilton.

Notre
HISTOIRE



UN NOUVEAU CHALLENGE

pour vous

Le chef de cuisine sous la responsabilité du F&B Manager, est responsable de la brigade de cuisine. En tant que chef de service, il travaille aux côtés du responsable F&B pour créer des expériences mémorables et cohérentes pour les clients de l'hôtel et les visiteurs. Il comprend le marché des groupes et des événements et est en mesure de personnaliser les offres, prendre en charge la planification et contrôler les coûts en fonction des besoins de l'entreprise. Il cherche toujours à maximiser les profits.

NOTRE CHEF DE CUISINE DEVRA :

En plus de l'exécution des fonctions essentielles liées à la cuisine, qui comprennent les tâches opérationnelles et de gestion du département, ce poste doit permettre de combiner les fonctions de support suivantes :

- Gérer et coordonner la brigade de cuisine et plonge (planification en fonction de l'activité, gestion des horaires)
- Créer des fiches techniques et s'assurer de leur mise à jour ;
- Etablir et contrôler les commandes avec les fournisseurs référencés ;
- Contrôler l'approvisionnement et les coûts des aliments utilisés ; Assister à toutes les réunions pertinentes pour les opérations de l'hôtel ;
- Elaborer les menus (salé & sucré) et en assurer sa qualité, tout en respectant l'orientation définie par la Direction et les critères de rentabilité budgétaires ;
- Veiller aux respects des standards de production et de réalisation des mets, dans le respect des normes d'hygiène (HACCP)



UN NOUVEAU
CHALLENGE

pour vous

DES COMPETENCES, UN SAVOIR-FAIRE, UNE PERSONNALITE,

- Excellent manager ;
- Sens des responsabilités, du service client et de la perfection ;
- Maitrise des outils bureautiques (Pack Office, Outlook)

SAVOIR-ETRE COLUMBUS MONTE-CARLO

Attitude disponible, positif(ve), chaleureux(se), mais non intrusif(ve) ;

Esprit d'équipe, de solidarité, loyauté et d'intégrité personnelle ;

Apparence soignée et classique, conformément aux standards de l'hôtel ;

Capacité à prendre du recul , en ayant un sens du détail aigu et une minutie pour

l'accomplissement, le suivi et l'approche de chaque tâche ;

Initiative personnelle au service du client en anticipant ses attentes

Rencontrez votre manager :



NOS VALEURS

NOUS PLAÇONS L'HUMAIN ET LA PERSONNALITÉ DE CHACUN AU CŒUR DE NOS VALEURS

Conjuguées aux compétences et aux savoir-faire de tous, ces valeurs nous permettent de faire de chaque expérience client un moment inoubliable, faisant de nous un Life style Hôtel unique.

Notre attitude se veut disponible, positive, chaleureuse, mais non intrusive.

NOUS SOMMES UNIS

Par la force de notre esprit d'équipe et de solidarité, ainsi que notre haut degré de loyauté et d'intégrité personnelle.

NOUS SOMMES ATTENTIFS

Notre apparence est propre, soignée et classique, conforme à nos standards.

Notre service doit être d'exception, proche et décontracté.

Nous avons la capacité de prendre du recul et traiter les choses dans l'intérêt global de l'entreprise, en ayant un sens du détail aigu et une minutie toute particulière pour l'accomplissement, le suivi et l'approche de chaque tâche.

NOUS ENCOURAGEONS L'INITIATIVE PERSONNELLE

Au service du client, à dépasser les attentes en n'hésitant pas à dépasser nous même le cadre de nos fonctions.



VOS AVANTAGES

FINANCE



- Indemnités nourriture couvrant 66 repas par mois (contre 60 règlementaires).
- Indemnité de transport selon le lieu d'habitation.
- Prime de 13e mois pour les CDI et CDD d'un an.
- Prime d'ancienneté à partir de 5 ans

SANTE



- Adhésion à une mutuelle groupe.
- Adhésion à Ecoute Cancer & réconfort.
- Mise à disposition de produits d'hygiène menstruelle via Monarègles.

SPORT & MOBILITE



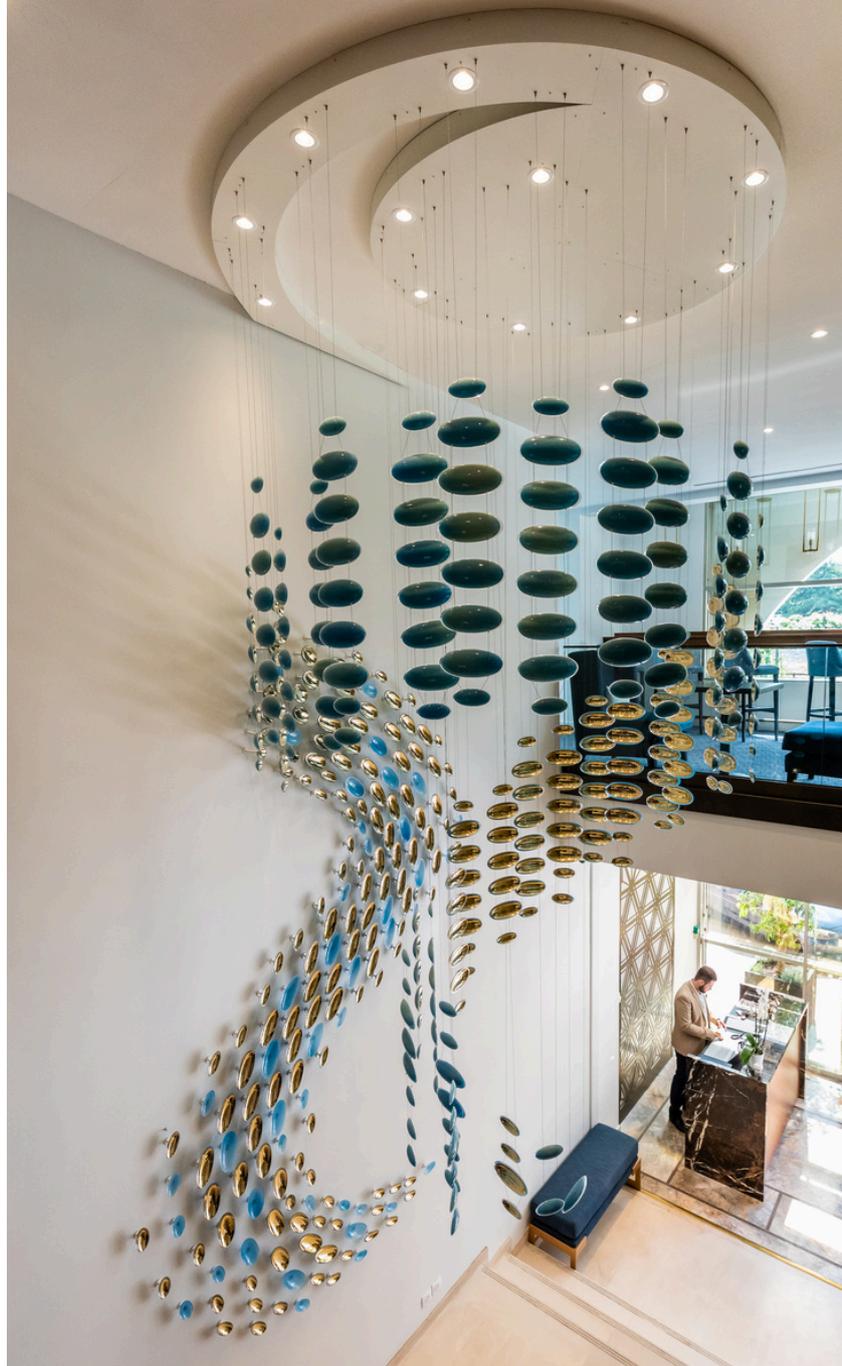
- Mise à disposition d'Activ5 pour la pratique sportive.
- Participation à des événements sportifs : randonnées, footings, raid interhôtels, No Finish Line,
- Parking 2 roues.
- Place de parking auto pour les agents de maîtrise et cadres.
- Réduction -10% sur Monaco Skydrive (chute libre, pilotage,).

EQUILIBRE DE VIE



- 1 à 5 jours de congés supplémentaires selon l'ancienneté.
- Pas de coupures, horaires en continu.
- Réductions dans des hôtels du groupes Hilton.
- Tarifs Famille & Amis sur un séjour hôtel et restauration.





Contactez-nous

Eva Ayme - Talent & Culture Manager
eayme@columbus.mc

Nos actualités & offres d'emploi
<https://www.columbushotels.com/careers/>

