OSTÒRIA

L'empreinte Périgord

Hôtel • Lounge Bar • Afterwork • Restaurant

Faites partie de l'aventure Ostorìa, nous recrutons :

Cuisinier (H/F)

Une Aventure au Cœur du Périgord - Rejoignez Ostorìa !

Intitulé du poste : Cuisinier(ère)

Type de contrat : CDI 35/39 heures par semaine (à définir)

Rémunération : Selon votre expérience avec des primes variables et d'autres avantages

Qui sommes-nous ?

Ostorìa, c'est bien plus qu'un hôtel-restaurant.

C'est un lieu où l'histoire du Périgord se marie à une expérience culinaire atypique. Notre restaurant, doté d'une décoration unique et inspirante, crée une ambiance chaleureuse qui transporte nos invités au cœur de la Dordogne. Nous nous engageons à offrir des plats qui allient authenticité et modernité, mettant en valeur des ingrédients locaux pour concocter des recettes en harmonie avec notre environnement et notre histoire.

Description du poste :

Nous sommes à la recherche d'un(e) cuisinier(e) passionné(e) par la Dordogne et son patrimoine culinaire. Votre mission sera de créer une carte qui fait la fierté de notre établissement. Si vous souhaitez exprimer votre amour pour la gastronomie du Périgord à travers vos créations culinaires, ce poste est fait pour vous !

Vos missions :

- Élaboration de la Carte : Concevoir et élaborer des plats savoureux, en utilisant des mets et ingrédients produits localement, pour refléter l'essence du Périgord.
- Créativité Culinaire : Proposer des recettes originales qui s'harmonisent avec notre décor unique et l'histoire locale, tout en réinventant les classiques avec une touche moderne.
- Maîtrise des Techniques Culinaires : Démontrer vos compétences en cuisine, notamment dans la préparation de sauces et d'autres techniques essentielles au succès de vos plats.
- Utilisation d'Équipements Modernes : Travailler avec un équipement de cuisine dernier cri qui favorise la créativité et l'efficacité culinaire.
- Gestion Efficace : Utiliser des logiciels de gestion pour suivre les stocks, passer les commandes et maintenir un environnement de cuisine organisé et productif.
- Collaboration Active : Travailler en équipe pour garantir un service rapide et de qualité, avec une attention particulière à la présentation des plats.

Ce que nous recherchons :

- Passionné(e) : Un véritable amour pour la Dordogne, son histoire et sa gastronomie, avec l'envie d'utiliser les produits locaux dans vos créations.
- Expérience : Une solide expérience en cuisine, idéalement avec un intérêt marqué pour la cuisine régionale.
- Esprit d'Équipe : Capacité à travailler en harmonie avec les autres membres de l'équipe dans une atmosphère dynamique et collaborative.

Rejoignez-nous !

Si vous désirez participer à cette aventure culinaire unique et partager votre passion pour la gastronomie du Périgord dans un cadre atypique et inspirant, nous vous invitons à nous faire parvenir votre candidature. Ensemble, créons des expériences gastronomiques mémorables qui célèbrent notre belle région et son histoire

Postulez sur hotel.perigord@ostoria.fr

Parc de la Chrysalide, 24430 Marsac sur l'Isle, France