

# OSTÒRIA

L'empreinte Périgord

Hôtel • Lounge Bar • Afterwork • Restaurant

Faites partie de l'aventure Ostorìa, nous recrutons :

## Chef de Cuisine(H/F)

**Une Aventure au Cœur du Périgord -  
Rejoignez Ostorìa !**

Intitulé du poste : Cuisinier(ère)

Type de contrat : CDI 42 heures par semaine  
Rémunération : Selon votre expérience avec  
des primes variables et d'autres avantages

### *Qui sommes-nous ?*

Imaginez un lieu où la gastronomie rencontre l'histoire, où chaque plat est une œuvre d'art élaborée dans un décor qui évoque la magie des grottes. Ostorìa n'est pas seulement un restaurant, mais une expérience immersive qui transporte nos clients dans un voyage unique à travers les saveurs, les sons et les spectacles étonnants. Chaque repas est un festival pour les sens ; dès l'arrivée, nos convives sont enveloppés par une ambiance qui allie l'hospitalité authentique à l'émerveillement. Que ce soit pour un dîner romantique, une célébration en famille ou un séminaire professionnel, Ostorìa se transforme à chaque occasion pour offrir une expérience inoubliable.

### *Description du poste :*

En tant que chef de cuisine chez Ostorìa, vous serez le pilier créatif qui façonne notre offre culinaire. Votre mission sera d'imaginer des plats qui enchantent et émerveillent, tout en travaillant dans un cadre inspirant où chaque jour est une nouvelle occasion de faire rêver nos clients. Vous dirigerez votre équipe avec passion, insufflant une culture d'expérimentation et de plaisir au quotidien.

### *Vos missions :*

- Créer des menus inspirants qui marient innovation et tradition, reflétant notre atmosphère unique.
- Inspirer et diriger une équipe de cuisine dynamique, encourageant chacun à exprimer sa créativité et à participer à cette aventure culinaire.
- Garantir une qualité d'excellence dans chaque plat servi, tout en veillant à ce que chaque expérience soit mémorable pour nos clients.
- Collaborer avec les autres départements (bar, hôtel, séminaires) pour intégrer l'expérience culinaire dans l'ensemble de l'offre d'Ostorìa, renforçant ainsi notre engagement à offrir des moments inoubliables.

### *Compétences requises :*

- Expérience significative en cuisine, idéalement à un poste de leadership dans un environnement gastronomique.
- Une créativité débordante et l'envie de repousser les limites de la cuisine.
- Excellentes compétences en communication et en gestion d'équipe, avec un esprit de collaboration.
- Une passion pour l'hospitalité et la quête constante de l'expérience client parfaite.

### *Ce que nous recherchons :*

- Une vision de la gastronomie qui transcende les attentes et une volonté de s'engager dans un projet culinaire audacieux.
- Un esprit ouvert, curieux, prêt à explorer de nouvelles techniques culinaires et à partager cette aventure avec l'équipe.
- Un engagement à faire de chaque repas un moment d'émerveillement et de plaisir pour nos convives, tout en cultivant une atmosphère où chaque membre de l'équipe peut s'épanouir

Si vous êtes un chef de cuisine passionné, audacieux et désireux d'explorer de nouveaux horizons culinaires, alors Ostorìa est l'endroit fait pour vous. Rejoindre notre équipe, c'est intégrer une famille jeune et dynamique qui cherche à casser les codes de l'hospitalité traditionnelle. Avec une cuisine moderne à votre disposition, vous aurez l'opportunité de libérer votre créativité et de repousser les limites de la gastronomie. Ici, nous croyons en l'innovation et en l'authenticité, et nous voulons que vous fassiez partie de cette aventure extraordinaire.

Postulez sur [hotel.perigord@ostoria.fr](mailto:hotel.perigord@ostoria.fr)

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