Chef de cuisine formateur F/H

L'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) forme les décideurs responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Arts Culinaires et de la Pâtisserie.
En 30 ans, il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1200 étudiants d'environ 70 nationalités.
Du Bachelor au Doctorat, son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'Hospitality et des Arts Culinaires.

Nous sommes à la recherche d'un(e) **Chef de cuisine formateur** pour intégrer notre équipe d'enseignants et ainsi participer activement aux cursus pédagogiques de nos étudiants.

Rattaché(e) au Chef Exécutif Adjoint Cuisine, vous êtes garant(e) de la transmission de votre passion du métier à travers les valeurs de l'Institut.

Vous assurez l'acquisition des **connaissances techniques,** de la **maîtrise des gestes professionnels** et des **fondamentaux du management culinaire** à nos étudiants.

Vos missions principales sont :

Vous participez à la **conception des programmes** et l'**élaboration de leurs contenus pédagogiques**.
Vous animez en français et/ou en anglais les **cours pratiques et théoriques** en encadrant et évaluant nos étudiants.

Vous assurez le **contrôle individuel de la progression pédagogique** et de la bonne intégration des compétences de chaque étudiant. Vous **organisez les sessions d'examen.**

Vous participez activement aux **opérations de promotion** à l'école, en France et à l'étranger.

Vous souhaitez transmettre votre passion à nos étudiants ? Ce poste est fait pour vous. Un programme d'intégration individualisé sera prévu à votre arrivée pour favoriser votre prise de poste (immersion et shift en binôme avec un autre chef de cuisine formateur pour vous accompagner au mieux).

Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?

Vous justifiez **d'une expérience réussie** de minimum 8 ans dans le milieu de la Restauration Gastronomique ou Bistronomique. La **maîtrise de l'anglais** est un atout pour ce poste pour ce poste.
Vous êtes formé(e) aux techniques actuelles et avez l'esprit créatif.

Vous avez une grande sensibilité relationnelle, vous êtes dynamique et pédagogue.
Enfin, vous êtes un(e) passionné(e) et avez un fort esprit d'équipe.

CDI à temps plein **à pourvoir dès que possible** – 1 RTT par mois, avantages en nature repas, mutuelle d'entreprise obligatoire. Rémunération brute annuelle entre 45 000 et 49 000€. Des déplacements ponctuels sont à prévoir (national et international).

Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap et chaque candidature qualifiée est prise en considération sans égard pour la couleur, la religion, le sexe, l'ethnicité, l'âge, l'orientation sexuelle.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à **recrutement@institutpaulbocuse.com**.
Pour en savoir davantage sur l'Institut LYFE : www.institutpaulbocuse.com/institut-lyfe/qui-sommes-nous/