Chef(fe) 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(fe) de Cuisine Formateur F/H** pour intégrer nos équipes de la Restauration Interne.

Vos missions principales sont les suivantes :

- Rattaché(e) au Chef des Cuisines de la Restauration Interne, vous êtes garant(e) de la transmission de votre passion du métier à travers les valeurs de l'Institut Lyfe.
- Vous êtes amené(e) à coordonner **la production du restaurant** de l'école, à préparer/suivre les commandes et à **gérer les stocks/inventaires**.
- Vous **élaborez les cartes/menus** (restauration interne et Click&Collect) en relation avec le nutritionniste**.** Vous établissez des **fiches techniques** correspondant aux différents mets (avec photos et protocoles, coûts des matières…).
- Vous avez un **rôle important dans le cursus pédagogique de nos étudiants**. Ainsi, vous les encadrez et les accompagnez à la **préparation des mets**, selon le plan de production culinaire établi en amont et vous en assurez la qualité.
- Vous assurez le **contrôle individuel de la progression pédagogique** et de la bonne intégration des compétences de chaque étudiant
- Vous appliquez et faites appliquer à nos étudiants **les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire** (normes HACCP).
- Vous assurez l'acquisition des **connaissances techniques,** de la **maîtrise des gestes professionnels** et des **fondamentaux du management culinaire** à nos étudiants dans nos restaurants internes.
- Enfin, vous pouvez être amené(e) à participer aux opérations de promotion à l'école.

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

Vous justifiez **d'une expérience réussie** de minimum 5 ans dans le milieu de la Restauration et/ou de la Restauration Collective. La maîtrise de l'anglais et **de méthodes de cuisines internationales** est un atout. 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. Le poste est à pourvoir dès que possible. Avantages en nature repas, mutuelle d'entreprise obligatoire, prix préférentiels dans les restaurants et hôtel du groupe. Rémunération brute annuelle entre 36 000 et 39 000 €.

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@institutlyfe.com**.
Pour en savoir davantage sur l'Institut LYFE : www.institutpaulbocuse.com/institut-lyfe/qui-sommes-nous/