Sous-chef 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) **Sous-chef Formateur F/H** pour intégrer les équipes de la Restauration Interne.

Vos missions principales sont :

- 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 assurez l'acquisition des **connaissances techniques,** de la **maîtrise des gestes professionnels** et des **fondamentaux du management culinaire** auprès de nos étudiants dans nos restaurants internes.
- Vous êtes amené(e) à coordonner avec le chef de cuisine formateur **la production du restaurant** de l'école, à préparer/suivre les commandes et à **gérer les stocks/inventaires**.
- Vous participez et assistez à l'**élaboration des cartes/menus** (restauration interne et Click&Collect). 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 appliquez et faites appliquer à nos étudiants **les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire** (normes HACCP).
- Vous pourrez être amené(e) à avoir un **rôle de Tournant** au sein de la restauration Interne qui est composée de deux restaurants.
- 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 pratiquez l'anglais et justifiez **d'une première expérience réussie** sur un poste similaire. Vous êtes formé(e) aux techniques actuelles et doté(e) d'une créativité sans faille.
Vous avez une grande sensibilité relationnelle, vous êtes dynamique, passionné(e) et pédagogue.

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, forfait mobilité durable. Rémunération brute annuelle entre 32 000 et 35 000€.

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/