

Evi Hob

Titre de la fonction : Cuisinier.e

Spécificités :

1. La marque

Evi Hob est la marque leader de l'hospitality des villes et villages de campagne ! Evi Hob a lancé en 2020 le concept du Hob : le confort de l'hôtel et la convivialité d'une table d'auberge. Plus qu'un hôtel, le Hob est véritable lieu de vie à taille humaine. Au Hob, on se pose, on échange, on trinque, on danse, on co-work, on dort, on profite et on prend du bon temps. Ouvert à tous, voyageurs longue durée ou de passage, habitants du coin ou de plus loin, des familles, des couples amoureux (ou pas), auront le plaisir de se croiser.

Chaque Hob offre une expérience inHOBliable dans un concept inédit lifestyle pour retrouver les goûts des choses simples.

On s'engage à travers notre concept à être inclusif, respectueux de l'environnement, acteur de l'économie local et responsable.

Chez Evi Hob, on a le goût de faire découvrir la magie de nos terroirs et nos territoires.

Loin des villes et près du vrai, l'immersion locale est notre promesse.

Chaque Hob est dirigé par un duo d'hobergeurs, d'une hob'rigade en cuisine, d'une équipe de j'hobeurs.

Et si vous étiez le.la prochain.e à rejoindre notre équipe un peu folle pour casser les codes de l'hôtellerie traditionnelle ?

2. Missions

Vous souhaitez intégrer la grande famille Evi Hob ? Vous aimez la cuisine authentique mais innovante avec une pointe de souvenir de notre enfance, une cuisine généreuse, joyeuse et de qualité, vous êtes au bon endroit.

Si vous nous rejoignez, vous allez :

- Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire. Et élaborer de nouvelles recettes.
- Respecter les règles HACCP que vous connaissez par cœur.
- Préparer et ranger votre plan de travail, équipements et ustensiles.
- Dresser des plats aussi joliment que Philippe Etchebest (on exagère à peine).



3. Liaisons

Liaisons hiérarchiques :

- Direction générale du hob
- Chef.fe de cuisine

Liaisons fonctionnelles :

- Equipe de cuisine
 - J'hobeurs
-

4. Ce que nous devons réaliser ensemble, UNIQUEMENT SI..

Passionné.e & créatif.ve, vous avez un avis sur ce qui est croquant et gourmand.

Vous êtes organisé.e et ne vous laissez jamais déborder ! Vous faites appliquer à la lettre près les bonnes recettes du hob : quantités, présentation et appréciation, tout y est !

Vous savez gérer la pression, et on ne parle pas de la boisson...après le service.

Vous entretenez d'excellentes relations avec les membres de l'équipe

5. Conditions

Lieu : Hob Montespan Talleyrand, 1-3 Place des Thermes à Bourbon l'Archambault 03160

Type de contrat : CDD

Temps de travail : 35h, week-end et soirées

Rémunération : 1839.€ brut

Avantages : Logement possible

6. Postulez !

adresse mail : hob.montespan@evihob.com

téléphone : 04 70 67 00 24