



Naxhelet recrute son/sa chef(fe)

Rejoindre notre maison , c'est se réaliser et créer un art de recevoir dans l'un des plus beaux sites de Belgique. Havre de paix, Naxhelet se situe au cœur d'un poumon vert: les Terres du Val.

Terres du Val est un domaine familial qui développe un écosystème de projets durables où se rencontrent agriculture, viticulture, gastronomie et loisirs éco-responsables. Un projet d'élevage est en cours, nous récolterons nos premières bouteilles en 2025.

La cuisine de Naxhelet est l'expression de savoir-faire, elle sublime les produits du domaine.(60% des légumes bio sont produits à moins de 100m de la cuisine)

Les produits locaux et de saison mettent en relief le travail des artisans avec toujours cet esprit d'échange, de partage et de respect.

PROFIL RECHERCHÉ

Vous avez déjà œuvré avec succès dans un restaurant référencé au Guide Michelin (étoilé, étoile verte) ou autres guides prestigieux. Passionné(e) par votre métier, aimant aussi bien apprendre que transmettre, vous saurez créer des plats responsables mais surprenants. En nous accompagnant dans cette belle aventure, vous pourrez vous épanouir professionnellement et être associé à un projet rempli de sens. Votre objectif est de créer une expérience unique et généreuse à l'image du projet et de décrochée des récompenses reconnues dans le milieu culinaire.

Les produits locaux et de saison mettent en relief le travail des artisans avec toujours cet esprit d'échange, de partage et de respect. 60% des légumes sont produit à moins de 100m de la cuisine, un projet d'élevage est en cours, notre boulangerie transformes nos céréales en pain et nous récolterons nos premières bouteilles en 2025. Sur de solides bases de cuisines, la partition culinaire met en relief un réel amour des cuissons et techniques. Les différents épices et condiments colorent et réhaussent des plats singuliers.

POSTE

Le Chef élabore les plats de la carte. Il élabore les menus, choisit les fournisseurs, réceptionne et contrôle les approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.

Il prend en charge le management de l'ensemble de la brigade:

- Assurer la production et l'envoi
- Superviser et gérer la cuisine
- Suivi et contrôle de la mise en place des services
- Veiller à la qualité de l'ensemble des réalisations de la cuisine
- Gestions des fournisseur, des achats, des stocks et des inventaires
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Analyse et gestion du coût
- Gestion de l'équipe de la cuisine et de leur planning
- Maintenir la motivation de l'équipe cuisine
- Aider à faire évoluer l'équipe

NOUS REJOINDRE, C'EST:

- Package salariale modulable à la hauteur de l'expérience
- Les heures supplémentaires nettes HORECA
- Contrat CDI & le statut d'employé
- Congé deux jours consécutifs
- Une voiture de société
- Des chèques repas et autres avantages
- La possibilité d'associer votre nom au restaurant
- Un cadre idyllique
- Un propre maraîchage
- Rejoindre un projet qui construit le monde de demain

RECRUTEMENT@NAXHELET.BE & CLEMENTINE@ECOJOLLY.BE