



## **Sous-Chef Cuisine (H/F) :**

Le Relais & Château « **Château Louise de La Vallière** », avec ses 20 suites, son Spa et son restaurant gastronomique est niché dans une forêt au cœur de la Touraine, à quelques minutes de Tours et d'Amboise. Ce lieu d'exception, qui fut la demeure de la Duchesse de La Vallière offre à ces clients une immersion totale dans l'histoire de France, sublimé par le design intérieur du maître décorateur Jacques Garcia.

Notre restaurant l'Amphitryon recrute dès que possible son **Sous-Chef de cuisine en CDI**

***Rejoindre le Relais & Château, « le Château Louise » Restaurant gastronomique et SPA à Reugny (37) c'est :***

- Rejoindre un cadre de travail unique et fabuleux au cœur de la région choisie par les Rois de France, la Touraine.
- Avoir un poste sans coupure si vous le souhaitez
- Avoir deux jours de repos consécutif
- Intégrer une équipe magique et professionnelle
- Posséder une mutuelle au top pour prendre soin de vous
- Recevoir une rémunération vraiment attractive
- Possibilité de logement pendant la période d'essai
- Et aussi ...de nombreux avantages à venir ...promis on vous dira tout !
- Vous aimez la vie, et vous voulez vous installer dans une région magnifique, entourée par la nature, les châteaux les vignobles et profiter d'une qualité de vie exceptionnelle.

***Rejoindre le Relais & Château, « le Château Louise » restaurant gastronomique et SPA est pour vous une évidence si :***

- Vous avez toujours rêver d'intégrer un cadre d'exception alliant le luxe et l'élégance à la française.
- Vous êtes déterminé à laisser votre empreinte et vous êtes motivé par l'excellence : les meilleurs produits avec les meilleurs outils de travail.
- Vous êtes un(e) véritable expert (e) de la cuisine gastronomique et on vous reconnaît pour votre créativité et votre technicité culinaire.
- Vous maîtrisez les normes hygiènes et sécurité.
- Vous savez concevoir les fiches techniques
- Vous savez créer et suggérer de nouvelles recettes au chef
- Vous connaissez la clientèle haut de gamme et ses exigences.
- Vous êtes rigoureux (se), minutieux (se) et vous possédez déjà du leadership.
- Vous pouvez guider et accompagner l'équipe de cuisine pour les faire grandir et évoluer.
- Vous êtes avant tout passionné (e) par votre métier, et vous disposez d'une première expérience réussie en Restauration étoilée en tant que Chef de Partie ou Sous-chef.
- Et votre ambition est d'obtenir une première étoile.

**Nous en sommes convaincus, Vous êtes le talent, le/la collègue, que nous recherchons pour nous rejoindre dès que possible notre restaurant l'Amphitryon !**

**Nous attendons votre candidature : Cv + lettre de motivation + Date de disponibilité**