

CHEF(FE) DE CUISINE (H/F) CDI

Et si vous veniez écrire une nouvelle histoire autour du feu, du terroir et du vin ?

Nous recherchons notre futur(e) **Chef(fe) de Cuisine** pour donner vie à un concept de **Table vigneronne « rurale chic »**, où le terroir se partage avec générosité, simplicité et modernité, au cœur d'un vignoble emblématique du Lot, le Château de Haute serre, à seulement **10 minutes de Cahors et 1 heure de Toulouse**.

Notre table prend place dans un **chai historique**, au sein d'un lieu vivant et singulier : décoration contemporaine, terrasses, salle de réunion , boutique et divers immersion œnotouristique.

Une cuisine qui se vit autour du feu

Ici, le feu n'est pas un simple outil de cuisson : **il est au cœur de l'expérience**.

Nous souhaitons développer une cuisine de caractère, instinctive et généreuse, où le produit est respecté et sublimé par des cuissons maîtrisées.

Rôtissoire, plancha, barbecue japonais, brasero, fumoir, ... vous aurez toute latitude pour explorer les possibilités offertes par la cuisson au feu : saisir, rôtir, griller, fumer, confire...

Dans l'esprit des tables où la cuisine devient un véritable spectacle, vous aimez **travailler devant les clients, transmettre votre savoir-faire et faire du feu un élément de convivialité et d'émotion**.

Notre ambition : une cuisine lisible et gourmande, qui privilégie **le goût, le produit et la justesse**, sans chercher la complication.

Faire vivre le terroir du Lot

Vous construisez une cuisine autour de **produits de saison soigneusement sélectionnés**, en privilégiant les producteurs locaux et les beaux produits.

Truffe, safran du Quercy, foie gras, agneau du Quercy, légumes de saison, belles pièces de viande...

Vous serez également un véritable ambassadeur du territoire et contribuerez, aux côtés de la **Famille Vigouroux**, à faire rayonner les vins du domaine du **Château de Haute-Serre**, en imaginant une cuisine qui leur donne toute leur place.

profil recherché

Nous cherchons avant tout une personnalité qui aime **cuisiner, transmettre et faire plaisir**.

Vous êtes à la fois :

- **Créatif(ve)**, avec une vraie sensibilité produit ;
- **Curieux(se)** des techniques de cuisson au feu et désireux(se) d'en explorer toutes les possibilités ;
- **Exigeant(e)** sur la qualité et la régularité ; maîtrise des cuissons
- **Bon gestionnaire**, capable de piloter ses achats, ses coûts et ses stocks ;
- **Manager**, capable de fédérer une petite équipe dans un esprit positif et bienveillant ;
- **Exigent , respectueux** , aimant le partage et le plaisir du travail bien fait.
- **Généreux(se)** et à l'aise dans la relation avec les clients et ses collaborateurs

Parce que nous croyons que la cuisine est aussi une histoire de transmission, vous pourrez également **animer des cours de cuisine, et échanger directement avec nos clients**.

Les conditions

CDI – prise de poste avant mars 2027

- **2,5 de repos fixes par semaine** hors saison
- **1,5 à 2 jours de repos** en période estivale
- Horaires annualisés et modulés selon l'activité
- Travail en coupure

- **Restaurant fermé environ 7 semaines par an**
- Salaire selon expérience : **fixe + variable sur objectifs**

Et si cette aventure était la vôtre ?

Vous avez envie de vous inscrire dans un projet qui vous ressemble, dans un lieu où **le terroir, le vin et l'art de vivre** sont au cœur du concept ?

Alors, venez écrire avec nous la nouvelle page de la Table de Haute-Serre.

Contactez-nous !

Courriel : recrutement@g-vigouroux.fr

Tel. 05.65.20.80.95

<http://g-vigouroux.fr/>

<https://hauteserre.fr/fr/>