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

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 de la rôtissoire, qui doit être 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.

En complément d'une cuisine entièrement équipée, Rôtissoire, plancha, barbecue japonais, brasero, fumoir, … …vous donneront 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 lieux de **de convivialité et d'émotion**, vous aurez l'opportunité d'être proche de vos clients, face à **la rôtissoire pour partager votre savoir-faire**.

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

Vous êtes à l'aise quel que soit le format de la prestation, restauration traditionnelle, cuisiner pour des groupes, animer des évènements, mariage, séminaires cocktails, soirée bodega, pour des groupes jusqu'à 150 personnes.

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 un jeune chef qui aime **cuisiner, transmettre et faire plaisir**.

Second expérimenté ou jeune chef vous souhaitez relever le défi, et prendre en main les commandes de notre cuisine.

Créatif et sensible aux produits, vous êtes curieux de découvrir et d'explorer les possibilités de la cuisson au feu. Rigoureux et exigeant, vous maîtrisez les cuissons et veillez à la qualité comme à la régularité des assiettes.

Organisé, calme et réactif, vous savez gérer les priorités, optimiser le temps de travail et piloter vos achats, vos stocks et vos coûts matières, avec un objectif de maîtrise inférieur à 25 %.

Manager bienveillant et fédérateur, vous aimez transmettre, partager et faire grandir votre équipe dans un esprit positif, respectueux et exigeant. Généreux et à l'aise dans la relation, vous cultivez le plaisir du travail bien fait, aussi bien en cuisine qu'auprès des clients.

Votre état d'esprit : l'envie d'apprendre, de vous adapter et de vous investir dans un projet de cuisine authentique, créatif et convivial, dans le respect des équipes et de l'équilibre des temps de travail.

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/

