

RECRUTE

UN CUISINIER (H/F)

Poste à temps complet : 35 heures / semaine annualisées

CDI de droit privé

(Convention collective hôtel, restaurants et cafés (HCR) IDCC 1979)

Le restaurant d'altitude **Le Grand Tétras** à Issarbe situé sur l'espace nordique à 1450 m d'altitude, niché dans les magnifiques montagnes des Pyrénées, recherche un **cuisinier talentueux** pour son équipe dynamique. Rejoignez-nous pour faire revivre ce lieu emblématique, qui a réouvert ses portes l'été dernier après une rénovation complète, avec un restaurant rénové et un refuge de 15 places accueillantes pour les amoureux de la nature.

Activités principales :

Sous la responsabilité du Directeur de l'Espace d'Issarbe, vous serez chargé(e) plus particulièrement de :

- Préparer des mets raffinés en utilisant des produits locaux de qualité, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et la charte de l'établissement,
- Élaborer des menus inspirants, en fonction des saisons et des attentes des clients (gourmets, sportifs, etc.),
- Gérer les stocks et les approvisionnements, en optimisant les coûts tout en garantissant la fraîcheur et la qualité des produits,
- Assurer la propreté de la cuisine et des équipements,
- Participer à la création d'événements culinaires autour des activités proposées par le restaurant et le refuge,
- Assurer le rôle de régisseur de la régie.

Profil attendu :

- Formation requise : CAP Cuisine ou équivalent, avec une expérience professionnelle dans un établissement similaire fortement recommandée,
- Une formation HACCP est indispensable,
- La Licence IV (permis d'exploitation) serait un plus,
- Un diplôme de secourisme serait également un avantage,
- Maîtrise des techniques culinaires (cuisson sous vide, dressage des plats, adaptation des recettes, etc...),
- Capacité à piloter les coûts, tout en maintenant la qualité,
- Engagement en faveur de l'éco-responsabilité (tri des déchets, gestion durable des ressources...),
- Gestion des stocks et des achats auprès de fournisseurs locaux,
- Esprit d'équipe et excellente communication pour créer une ambiance de travail collaborative,
- Autonome et réactif(ve) avec une capacité à gérer le stress et à anticiper et résoudre les dysfonctionnements,
- Polyvalent(e) vous savez réagir à des situations inhabituelles,
- Créatif(ve) et inventif(ve), avec une vraie passion pour la cuisine,
- Sens de l'accueil et volonté de participer à la mesure de la satisfaction client,
- Capacité à entretenir le matériel et à respecter les normes d'hygiène rigoureuses.

Conditions d'exercice :

- Type de contrat : CDI, 35 heures/semaine annualisées,
- Horaires : du jeudi au dimanche, jours fériés et vacances scolaires. Services du midi et du soir, avec préparation des petits déjeuners,
- Travail en équipe avec un serveur et sous la responsabilité du directeur de site,
- Salaire : à partir de 26 000 € brut par an, négociable selon expérience,
- Avantages : logement de fonction,
- Garant(e) de la qualité de l'image et de la réputation du restaurant de l'espace d'Issarbe.

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 23 février 2026, à 8 heures.

Les candidatures devront être déposées à l'aide du lien suivant : <https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse).

Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

POSTE À POURVOIR : 1^{er} AVRIL 2026

Pôle Valorisation des compétences et des organisations du Centre de Gestion - 05.59.90.18.23

CANDIDATEZ ICI

