



AUBERGE DES AIGUILLES

PROFIL DE L'ETABLISSEMENT

Auberge des Aiguilles **Adresse :**
Route du Col des Champs
06470 Saint-Martin-d'Entraunes – France

Située au cœur d'un environnement naturel préservé à 1600 mètres d'altitude, l'Auberge des Aiguilles est une auberge communale nichée dans le village de Saint-Martin-d'Entraunes, dans la vallée du Val d'Entraunes. L'établissement s'inscrit dans une démarche de valorisation du territoire, en proposant une auberge vivante et accueillante tout au long de l'année.

VISION

L'Auberge des Aiguilles ambitionne de devenir un acteur central de la vie touristique et culturelle de Saint-Martin-d'Entraunes, en proposant une expérience authentique mêlant :

- Hospitalité alpine
- Cuisine traditionnelle
- Nature et activités de plein air

L'objectif est de faire de l'établissement une auberge vivante, ouverte toute l'année, participant activement à la dynamique économique et sociale du territoire.

PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT

L'Auberge des Aiguilles est un établissement de charme combinant hébergement et restauration, destiné à accueillir une clientèle touristique, sportive et familiale en quête d'authenticité et de convivialité.

- Capacité d'accueil**
- 7 chambres permettant d'accueillir jusqu'à 24 personnes
 - Restaurant avec une capacité de :
 - 30 couverts en salle
 - 20 couverts en terrasse



AUBERGE DES AIGUILLES

L'auberge a pour vocation de devenir un lieu de vie et de rencontre, en harmonie avec les activités touristiques et culturelles de la région.

CONCEPT CULINAIRE

La restauration proposée s'inscrit dans une approche simple, traditionnelle et régionale, mettant en avant une cuisine familiale et généreuse inspirée du patrimoine gastronomique français et méditerranéen.

Offre de restauration

Le positionnement tarifaire reste accessible, avec des menus autour de 15 à 20 euros, favorisant une clientèle locale et touristique.

L'établissement propose une formule hebdomadaire structurée de manière suivante :

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| Formule hebdomadaire | – 2 entrées |
| | – 2 plats |
| | – 2 desserts |
| DUO : | – Entrée + plat |
| DUO+ : | – Plat + dessert |
| COMPLET: | – Entrée + plat + dessert |

- | | |
|--|---|
| Parmi les spécialités proposées : | – Fondue |
| | – Raclette |
| | – Tartiflette |
| | – Viandes issues d'élevages locaux
(agneau, mouton, volailles) |

Une sélection de vins et bières, privilégiant les circuits courts et les producteurs locaux, accompagne l'offre culinaire.



AUBERGE DES AIGUILLES

ACTIVITÉS ET ÉVÉNEMENTS

Afin de dynamiser la vie de l'établissement et de renforcer son ancrage local, l'auberge propose également :

- Tables d'hôtes et soirées à thème
- Food truck et événements culinaires
- Paniers pique-nique à emporter
- Offres de restauration rapide (paninis, boissons)

STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT

L'Auberge des Aiguilles s'inscrit dans une dynamique de développement touristique durable, en lien avec les activités locales et les acteurs du territoire.

Les axes de développement envisagés incluent :

- Participation aux manifestations locales et régionales
- Collaboration avec des événements sportifs ou touristiques (randonnée, cyclisme)
- Développement de packages touristiques personnalisés
- Accueil de séminaires et groupes d'entreprises
- Ciblage de la clientèle écotouristique
- Mise en place d'activités complémentaires telles que la location de vélos en période estivale



AUBERGE DES AIGUILLES

L'AUBERGE DES AIGUILLES

L'Auberge des Aiguilles est un établissement de charme combinant hébergement et restauration, destiné à accueillir une clientèle touristique, sportive et familiale en quête d'authenticité et de convivialité.

Dans le cadre de son développement, un poste est à pourvoir, et nous recherchons un jeune chef de cuisine passionné, dynamique et gourmand, désireux de s'impliquer dans un projet de cuisine simple, généreuse et authentique.

Votre rôle principal est d'assurer la responsabilité globale du bon fonctionnement quotidien de la cuisine de l'Auberge des Aiguilles, tout en promouvant et incarnant les valeurs de l'établissement à travers une cuisine traditionnelle, familiale et régionale, mettant en avant des produits de qualité et offrant aux clients une expérience conviviale et authentique.

FICHE DE POSTE

Intitulé de poste : Chef de cuisine

Rattachement hiérarchique : Propriétaire

Mission du poste:	Assure la responsabilité de l'ensemble des activités de la cuisine, incluant l'approvisionnement en denrées, la préparation des plats et le maintien des standards de qualité. Veille au respect strict des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de propreté. Encadre et forme le personnel de cuisine aux techniques de préparation, aux méthodes de cuisson, à la présentation des assiettes, au respect des portions ainsi qu'à la maîtrise des coûts et à l'application des procédures sanitaires.
--------------------------	--

AUBERGE DES AIGUILLES

<p>Responsabilités principales du Chef de cuisine</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervision et contrôle des opérations de cuisine 2. Gestion des coûts et élaboration du budget 3. Encadrement et supervision du personnel 4. Formation et développement des équipes 5. Gestion administrative de la cuisine
<p>Activités et responsabilités opérationnelles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervision et contrôle des opérations de cuisine <ul style="list-style-type: none"> • Superviser l'ensemble de la production culinaire et la qualité des plats servis. • Organiser et coordonner les différentes sections de la cuisine. • Planifier et superviser la mise en place et le bon déroulement des services. • Contrôler la qualité des produits, la présentation des plats et leur fraîcheur. • Veiller au respect des recettes, procédures et standards de l'établissement. • Assurer le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de propreté. • Garantir l'entretien des équipements, du matériel et des locaux. 2. Gestion des coûts et élaboration du budget <ul style="list-style-type: none"> • Élaborer les recettes et les menus de l'établissement. • Assurer la gestion des commandes, des stocks et des inventaires. • Contrôler la consommation des matières premières et limiter les pertes. • Maintenir les coûts alimentaires dans les limites du budget fixé. • Effectuer les achats et sélectionner les fournisseurs.



AUBERGE DES AIGUILLES

3. Encadrement et supervision du personnel

- Superviser et coordonner l'ensemble de l'équipe de cuisine.
- Établir les plannings de travail et organiser la répartition des tâches.
- Assurer la communication avec les autres services de l'établissement.
- Maintenir un environnement de travail professionnel et respectueux.

4. Formation et développement des équipes

- Former le personnel de cuisine aux techniques culinaires et aux procédures de l'établissement.
- Développer les compétences et accompagner l'évolution des collaborateurs.
- Présenter les nouveaux plats aux équipes de service.

5. Gestion administrative de la cuisine

- Assurer le suivi des rapports d'activité et des inventaires.
- Contrôler les dépenses de la cuisine et le respect des procédures internes.
- Participer à l'amélioration continue de l'organisation et des performances de la cuisine.



AUBERGE DES AIGUILLES

Qualifications requises

1. Formation

- Formation professionnelle en cuisine (CAP Cuisine, Bac professionnel Cuisine, BTS Management en Hôtellerie-Restauration option arts culinaires, ou formation équivalente) Jeune diplômé accepté.

2. Expérience professionnelle

- Une première expérience en stage ou en apprentissage en restauration est appréciée
- Une première expérience, pouvant aller jusqu'à un an, en cuisine traditionnelle et régionale constitue un atout.
- Motivation à développer ses compétences dans une cuisine de produits et de terroir.

3. Compétences techniques

- Bonne connaissance des bases de la cuisine professionnelle.
- Capacité à appliquer des recettes et à suivre des procédures de préparation.
- Sens de l'organisation et capacité à travailler efficacement en cuisine.
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Curiosité culinaire et volonté d'apprendre et de progresser.
- Capacité à travailler de manière autonome tout en respectant les consignes.

4. Qualités personnelles

- Passion pour la cuisine et envie de progresser dans le métier.
- Goût pour la cuisine de terroir et les produits régionaux.
- Dynamisme, motivation et sens de l'initiative.
- Rigueur et sens du travail bien fait.
- Bon esprit d'équipe et attitude positive.
- Présentation soignée et respect des règles d'hygiène.
- Capacité à s'adapter aux horaires de restauration (services midi et soir).

REMUNERATION ET AVANTAGES

Salaire brut mensuel :	2000 à 2500 € (base 39h)
Repos :	2 jours de repos hebdomadaires consécutif
Logement :	Logement de fonction avec accès privatif (pas adapté pour un (e) cuisinier(e) en famille)
Période d'essai :	À définir selon convention HCR
Date de prise de poste :	À convenir
Prime sur résultats:	Participation éventuelle aux résultats après 1 an (si activité saisonnière performante)

DOSSIER DE CANDIDATURE

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation, accompagnés de toute information ou référence professionnelle pertinente, par courriel, afin de permettre l'examen de votre candidature.

Adresse	Auberge des Aiguilles Route du Col des Champs 06470 Saint-Martin-d'Entraunes
Référent du projet :	M. Guillaume Boudin
WhatsApp :	+389 77 682 604
Courriel :	boudin.guillaume@gmail.com