

Chef de cuisine H/F

COIN COIN (13001)

Entreprise : Restaurant COIN COIN, 44 Rue Sainte, 13001 Marseille

Installé à deux pas du Vieux-Port dans le 1er arr. de Marseille, COIN COIN c'est le bistrot du coin qui arrondit les angles !

Dans une ambiance bistrot chaleureuse et décontractée, la cuisine se veut créative, de saison et accessible, avec une carte semi-végétarienne qui met à l'honneur les produits locaux et les influences méditerranéennes. Côté cave, les vins naturels et bio accompagnent une sélection de boissons qui font la part belle aux producteurs engagés.

Dans le cadre de son développement, le restaurant recherche actuellement **un(e) Chef(fe) de cuisine**.

Missions : En tant que chef de cuisine h/f, vous prenez la responsabilité de notre cuisine, en faisant vivre une proposition bistrot marseillaise authentique, créative et de saison, dans un esprit convivial et exigeant :

- Élaborer et faire évoluer la carte en lien avec l'identité du restaurant
- Superviser la production en cuisine et garantir la qualité des plats
- Manager, organiser et accompagner l'équipe de cuisine
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Participer à la dynamique créative du lieu et à l'évolution de l'offre culinaire

Profil recherché :

- Expérience confirmée en cuisine, idéalement en bistrot ou cuisine créative
- Première expérience réussie en tant que chef ou second
- Sens de l'organisation et leadership naturel
- Créativité, curiosité culinaire et goût pour les produits de saison
- Esprit d'équipe et bonne humeur indispensables

Conditions de travail :

CDI - Temps plein - 2,5 jours de repos par semaine

Cuisine créative dans une ambiance conviviale et passionnée

*Si vous aimez les cuisines qui ont du caractère et les équipes qui avancent ensemble,
Votre place est sûrement chez Coin Coin !*

Envoyez-nous votre candidature par mail à coincoin.marseille@gmail.com

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)