

Sous-chef de cuisine – Cantine scolaire / Sous chef – School canteen

Vous rêvez de transmettre, d'innover et d'éduquer dans un cadre international prestigieux ?
Le Lycée Français Prins Henrik de Copenhague recrute !

Un établissement d'exception, au cœur de Copenhague, qui accueille plus de 800 élèves de la maternelle à la terminale, dans un environnement multiculturel et stimulant.

Rejoignez une communauté éducative engagée, où l'excellence académique française rencontre l'ouverture scandinave.

- Membre du réseau AEFCE
- Programmes français et préparation aux examens danois
- Cadre moderne à Rolighedsvej 39, Copenhague
- Une histoire forte, ancrée dans les liens franco-danois depuis 1954
- Marraine prestigieuse : SAR la Princesse Marie, protectrice du Lycée depuis juin 2024
- Élèves curieux, ouverts sur le monde et multilingues

Présentation du poste

Le **sous-chef de cuisine** occupe une place clé dans l'organisation de la cantine scolaire : il assiste le chef de cuisine dans la préparation des repas et la gestion quotidienne, tout en garantissant la continuité du service en son absence. Véritable relais entre le chef et l'équipe, il veille à l'application des consignes, à la qualité des plats et au respect des normes d'hygiène. Dans le contexte scolaire, il contribue aussi à l'éducation alimentaire des élèves en soutenant la mise en valeur de produits locaux et français, et en participant à la dynamique collective de l'école autour du repas comme moment d'apprentissage et de convivialité.

Missions principales

- Assister le chef de cuisine dans la conception et la préparation des menus.
- Superviser la mise en place et la production quotidienne en respectant les normes d'hygiène et de qualité.
- Remplacer le chef en son absence (gestion de l'équipe, suivi des approvisionnements, coordination du service).
- Participer activement à la préparation et au dressage des repas.
- Former et accompagner les commis et aides de cuisine.
- Contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'éducation au goût des élèves.
- Veiller à l'entretien et au bon usage du matériel de cuisine.

Compétences et qualités attendues

- Solides bases culinaires, bonne maîtrise des techniques de cuisson et de préparation.
- Rigueur et sens de l'organisation.
- Esprit d'équipe, capacité à seconder et à relayer les consignes du chef.
- Goût pour le travail en milieu scolaire et sens de la pédagogie alimentaire.
- Adaptabilité aux produits et aux normes locales danoises.

Formation et expérience

- Diplôme reconnu dans la restauration apprécié.
- Expérience en restauration collective souhaitée.
- Motivation et capacité à évoluer vers un poste de chef de cuisine à terme.
- Français ou anglais indispensable, danois appréciés.

Conditions d'exercice

- Poste basé à Copenhague.

FICHE DE POSTE JOB DESCRIPTION

- Possible activité en soirée ou le week-end lors des évènements
- Participation à la vie de l'établissement dans un contexte international.

Si vous avez des questions concernant le poste, nous vous invitons à contacter Pierre LARTIGUE à l'adresse suivante : hr@lfph.dk

Merci d'envoyer lettre de motivation et CV à hr@lfph.dk. Poste à pourvoir dans les meilleurs délais. Nous clôturerons le recrutement lorsque nous aurons trouvé le bon candidat / la bonne candidate.