



*Inspiré des concepts nord-américains de « Family Entertainment Center » et de « Eats and Entertainment », Hall U Need est un nouveau concept français des sites multi-loisirs en indoor. Il offrira à un public intergénérationnel un restaurant, un bar une grande variété de jeux, dont certains inédits en France, des animations ainsi que des espaces de détente et de travail. Hall U Need ouvrira ses portes sur les sites des Halls de la Filature à Saint-André-Lez-Lille en février 2021.*

*Avec une capacité d'accueil de plus de 1.500 personnes sur 7.000 m<sup>2</sup>, il fera partie des trois plus grands complexes de loisirs indoor en France.*

*Destiné aux familles, aux jeunes actifs et aux entreprises, Hall U Need proposera dans un cadre cosy et convivial un concept de loisirs sans équivalent en France. Dans un même lieu couvert, les visiteurs disposeront tous les jours et toute l'année d'espaces de détente et d'un large choix de jeux et d'activités pour tous les âges.*

***Notre objectif : la qualité et la satisfaction de nos.....invités !***

Dans le cadre de son ouverture, Hall U Need recherche **son Chef de Cuisine traditionnelle (F/H)**.

Sous la responsabilité du Directeur d'Exploitation, vos futures missions seront les suivantes :

- Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique
- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration
- Contribuer à l'évolution de la carte du restaurant et faire preuve de créativité
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (normes HACCP).

Véritable **activateur de papilles** et talent culinaire affirmé, vous êtes le garant d'une cuisine de qualité, faite maison avec des **produits frais et régionaux**. Le restaurant ouvre du mardi au dimanche, les midis et soirs (1 500 couverts semaine hors B to B).

Meneur(se) d'hommes et organisateur(trice), vous construisez, formez et encadrez une brigade de 15 personnes, assisté(e) d'un second de cuisine. Vous êtes à l'écoute de vos équipes que vous ferez grandir dans les métiers de la restauration.

Vous bénéficiez d'un **cadre exceptionnel et typique** (esprit industriel), une **cuisine de 200 m<sup>2</sup> ouverte**, avec des **équipements de qualité neufs**, appropriés à la tâche demandée.

Passionné(e), vous avez une expérience d'au moins 5 ans en tant que manager et vous êtes passé(e) par des tables reconnues. Vous êtes autonome, bon gestionnaire, doté(e) d'une curiosité et d'une grande créativité.

Nous accompagner et **être partie prenante dans la création de ce nouveau projet** représentent un véritable challenge pour vous et vous intéressent tout particulièrement ! Vous avez envie **d'appartenir à une marque forte et émergente**. Alors, rejoignez-nous ! Merci de nous transmettre lettre de motivation et CV.

Contact : [rh@halluneed.com](mailto:rh@halluneed.com)

