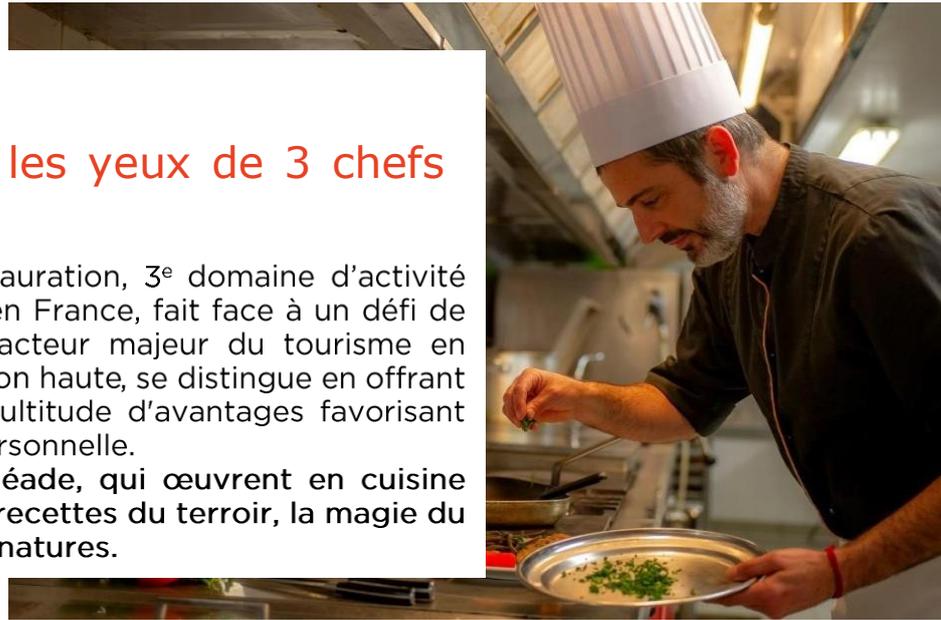


TÉMOIGNAGES

La vie en cuisine à travers les yeux de 3 chefs Miléade

Alors que le secteur de l'hôtellerie-restauration, 3^e domaine d'activité offrant le plus d'opportunités d'emploi en France, fait face à un défi de recrutement sans précédent, Miléade, acteur majeur du tourisme en France avec 1 450 collaborateurs en saison haute, se distingue en offrant un cadre de travail privilégié et une multitude d'avantages favorisant l'équilibre entre vie professionnelle et personnelle.

Témoignages de 3 chefs référents Miléade, qui œuvrent en cuisine pour mettre en lumière la richesse des recettes du terroir, la magie du showcooking et la création de plats signatures.



FRANCK YARD, CHEF DE CUISINE LE TOUQUET-MERLIMONT



« Après six ans au Lycée Hôtelier du Touquet, où j'ai obtenu mes diplômes de CAP, BEP et BTH Hôtelier, j'ai intégré le groupe Relais & Châteaux, et à seulement 25 ans, j'ai gravi les échelons pour devenir Chef. Mon aventure chez Vacancier a ensuite débuté à mes 30 ans, et depuis 23 ans, je m'épanouis au sein du groupe, maintenant devenu Miléade.

Mon parcours chez Vacancier puis Miléade a été marqué par diverses étapes. J'ai commencé en tant que chef, puis j'ai été formé pour devenir chef formateur, chargé de faire monter en compétences les équipes dans différents restaurants. Par la suite, j'ai été amené à occuper le poste de chef référent chez Miléade. Ces rôles m'ont permis de partager mon savoir-faire et de contribuer au développement des équipes.

En tant que chef référent, mes responsabilités sont multiples. Je suis à la fois un formateur, accompagnant les chefs de cuisine dans leurs postes pendant une semaine notamment pour conseiller sur les commandes, un "pompier" prêt à intervenir pour remplacer lorsque nécessaire, et bien sûr, je continue à exercer mon rôle de chef de cuisine. En tant que chef de cuisine, je suis responsable de la préparation des menus et des recettes, de la gestion des inventaires, de l'élaboration des plannings d'équipe et du respect des normes d'hygiène.

La relation avec le service en salle est également essentielle. Contrairement à la restauration traditionnelle, nous travaillons en étroite collaboration avec la salle et devant les clients, ce qui favorise une véritable osmose entre les deux services.

Ce qui me retient chez Miléade ? C'est surtout l'équilibre entre ma vie professionnelle et personnelle. Les horaires conventionnels, de 8h30 à 14h et de 18h à 20h30, ainsi que les week-ends libres, offrent une qualité de vie rare dans le domaine de la restauration.

Ce que j'apprécie le plus dans mon métier, c'est avant tout ma passion pour la cuisine et ma relation privilégiée avec la clientèle. Notre cuisine est un lieu chaleureux, où les clients se sentent comme chez eux, et cela me procure une immense satisfaction.

En tant que chef référent, je suis fier de faire partie d'une équipe où chacun trouve son équilibre. Avec encore huit ans à parcourir avant la retraite, je suis confiant quant à l'avenir et heureux de poursuivre cette aventure humaine et professionnelle avec Miléade. »

MICHEL LACOTE, CHEF DE CUISINE MENTON

« Je peux résumer mon parcours ainsi : après une formation hôtelière au lycée Charles de Foucault de Strasbourg, où j'ai découvert les différents aspects de l'hôtellerie-restauration, j'ai par la suite choisi de me spécialiser dans la cuisine gastronomique et j'ai poursuivi mon apprentissage en alternance auprès de Chefs Alsaciens renommés, qui ont su partager avec moi leur passion pour ce métier.

J'ai ensuite rejoint Miléade en mai 2019 en tant que Chef de cuisine au village club de Port Manech, dans le Finistère. J'ai commencé en tant que Chef de cuisine, puis j'ai évolué vers le poste de Chef référent. Dans cette fonction, je suis également formateur pour l'intégration de nos nouveaux Chefs de cuisine et de nos Chefs de partie. Cette collaboration m'amène à travailler en étroite collaboration avec notre responsable national de restauration et mes homologues Chefs référents.



Mes missions quotidiennes en tant que Chef de cuisine consistent à garantir la qualité des produits Miléade, à veiller à leur mise en valeur pour nos vacanciers, et à assurer une production culinaire respectant les règles d'hygiène. Je suis également responsable de la gestion des stocks et des achats alimentaires, ainsi que de maintenir une bonne entente et une bonne communication entre la cuisine et le restaurant, en collaboration avec mon collègue responsable de salle.

Les avantages à travailler chez Miléade sont nombreux. J'apprécie particulièrement la possibilité de travailler dans des sites d'exception, de rencontrer des passionnés, et de ne jamais avoir une journée qui se ressemble. J'ai aussi la liberté d'organiser mon travail en cuisine selon mes propres méthodes.

Ce que j'apprécie le plus dans mon métier, c'est la possibilité de transformer un produit brut et de le sublimer pour offrir un moment de plaisir à nos clients. J'aime également relever le défi quotidien d'améliorer nos produits, de rencontrer de nouvelles personnes, et enfin, de transmettre et de partager mon savoir-faire avec mes équipes. »

DAVID LEPIGEON, CHEF DE CUISINE PORT MANECH

« Titulaire d'un CAP, BEP en cuisine ainsi que d'un BAC PRO Restauration à Monaco, mon parcours professionnel m'a mené à diverses expériences dans différents restaurants. En février 2014, j'ai intégré l'Hôtel Orangerie de Menton, qui était alors "Vacanciel", au poste de second de cuisine. Par la suite, j'ai progressé rapidement, devenant Chef de cuisine dès l'année suivante, puis Chef exécutif de l'hôtel Orangerie. Aujourd'hui, je cumule également le rôle de Chef Référent pour Miléade, où je suis chargé de la formation des nouveaux chefs de cuisine.



Ce que j'apprécie le plus dans mon métier, c'est avant tout ma passion pour la cuisine et ma et la fabrication des repas. En tant que Chef, je suis également responsable du management de la brigade de cuisine, de la gestion des budgets alloués à la restauration, ainsi que du respect des normes d'hygiène alimentaire et des règles HACCP.

En parallèle, mon engagement au sein du CSE (comité Social et Economique) en tant que représentant syndical CFE/CGC me permet de mieux comprendre le fonctionnement de notre entreprise et de contribuer à son développement.

Travailler chez Miléade, dans cette entreprise du tourisme en pleine expansion, est une source de satisfaction constante. Je partage pleinement les valeurs d'hospitalité, d'humanité, de respect et de responsabilité qui animent Miléade, et je suis fier de contribuer à son succès avec enthousiasme. >>

MILÉADE RECRUTE !

300 postes sont proposés dans la restauration, en CDD ou en CDI, afin de renforcer les équipes en place pour la saison été 2024, dans ses 31 destinations situées dans les plus beaux endroits de France.

Une dizaine de métiers sont proposés : chef de cuisine, second de cuisine, chef de partie, responsable de salle, serveur, plongeur, etc.

Des contrats de 35 heures/semaine avec 2 jours de repos

Pour postuler, les candidats peuvent se rendre sur :
recrutement.mileade.com

A PROPOS DE MILEADE

Acteur majeur touristique français, Miléade est né en 2020 du rapprochement entre Cap'vacances et Vacancier. Avec 31 Villages Clubs et Hôtels, répartis au sein des plus belles destinations touristiques françaises, Miléade emploie 1 450 collaborateurs en pleine saison (800 équivalents temps plein). L'entreprise porte une attention forte à son impact sociétal, en adoptant une approche long terme dans ses choix d'implantations, en encourageant l'insertion professionnelle et en soutenant les économies locales en créant de l'emploi

