

Chef de partie (H/F)

44500 LA BAULE ESCOUBLAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise qui gère un hôtel cinq étoiles raffiné, idéalement situé pour explorer la ville et profiter de la mer.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Chef de Partie (h/f) à La Baule-Escoublac !

Nous recherchons un chef passionné et expérimenté pour intégrer notre brigade sous la direction du Chef de Cuisine et du Sous-Chef. En tant que Chef de Partie, vous serez responsable des réalisations culinaires de votre spécialité, en assurant la gestion des stocks et en effectuant un inventaire quotidien pour informer votre hiérarchie.

Vos missions clés :

Vous maîtriserez toutes les techniques de cuisson et serez expert en désossage des viandes, préparation des volailles, gibiers, poissons et crustacés. Vous assurerez le stockage adéquat des marchandises et la préparation minutieuse des plats froids et chauds que vous présenterez avec soin.

Profitez d'un contrat de 6 mois, débutant au plus tôt, avec un engagement à temps plein de 35 heures par semaine.

Ne manquez pas cette opportunité excitante de faire partie d'une équipe culinaire d'exception !

Pour plus de détails, veuillez contacter l'agence responsable de cette offre.

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Chef de partie (h/f) doit posséder une expertise culinaire exceptionnelle et une passion pour l'art de la cuisine. Le candidat idéal doit démontrer une capacité à travailler de manière autonome tout en collaborant efficacement avec l'équipe.

Il est essentiel que le candidat ait une expérience significative dans la gestion de sa propre section de cuisine, montrant une maîtrise des techniques de cuisson et une attention particulière aux détails.

Un fort sens de l'organisation et une capacité à gérer plusieurs tâches simultanément sous pression sont requis. La créativité et l'innovation dans le développement de nouveaux plats seront valorisées.

Le candidat doit également avoir une compréhension approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, garantissant un environnement de travail propre et sûr.

En résumé, nous recherchons un Chef de partie dynamique et motivé, prêt à s'investir dans une cuisine de haute qualité et à apporter sa contribution unique à notre équipe.