

## Chef de partie (H/F)

44210 PORNIC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 5 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Chez **ACTUAL**, nous mettons chaque individu au centre de nos préoccupations, connectant les talents aux opportunités pour des emplois passionnants.

Notre approche favorise un environnement de travail inclusif et bienveillant, soutenant la croissance professionnelle de nos collaborateurs.

Nous offrons des avantages exclusifs, dont **un livret d'épargne à 12% par an**, et nous sommes bien plus qu'une entreprise de recrutement - Nous sommes des facilitateurs de rêves, des créateurs de carrières.

### Le poste

Actual recherche un Chef de partie (h/f) passionné pour rejoindre une équipe dynamique à Pornic 44210, France.

Vous aurez l'opportunité de travailler dans un cadre exceptionnel avec 2 salles de restaurant d'une capacité de 60 couverts chacune. En tant que membre clé de notre équipe, vous aurez les missions suivantes :

- Réaliser les plats de la carte
- Dresser et envoyer les plats
- Participer à l'inventaire mensuel
- Entretenir le matériel et les locaux
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité au quotidien

Nous comptons sur votre expérience en tant que Chef de partie pour co-construire une nouvelle aventure culinaire en bord de mer. Ce poste est à pourvoir sur une base de 39H/semaine, avec 2 jours de repos consécutifs + 1/2 journée.

### Le profil recherché

Nous recherchons **un Chef de partie** (H/F) passionné(e) avec de l'expérience dans un domaine similaire. Le Chef de partie doit **savoir diriger son équipe**, transmettre ses connaissances et assurer une bonne organisation pour garantir l'efficacité en cuisine. Le candidat idéal doit être **capable de travailler seul et de prendre des décisions rapidement**, tout en restant organisé et efficace sous pression. Enfin, il doit être rigoureux dans l'application des recettes, des techniques culinaires et des procédures de sécurité et d'hygiène. **Chaque plat doit être préparé avec soin.**

Nous recherchons un profil passionné et créatif. Si vous souhaitez relever ce défi excitant, postulez dès maintenant !