

Chef de partie gastronomique (H/F)

28260 GUAINVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDD

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 2481.96 / Mois

L'entreprise

Ce qui vous sera offert : - Un environnement de travail dynamique et convivial- 3 nuitées / an offertes
Petit déjeuner inclus pour vous et un proche, dans un hôtel de la collection- 20% de réduction sur la restauration - Possibilité de logement pendant la semaine de travail

Le poste

Rejoignez l'élite de la gastronomie ! Vous avez le goût du détail, l'amour du produit ce poste est fait pour vous, crée l'exceptionnel chaque jour !

Vous Elaborez, préparez des prestations culinaires dans le respect des recettes et des fiches techniques, sous la directives du Chef ou des supérieurs hiérarchiques. Vous maitrisez et appliquez les normes d'hygiène et sanitaires (HACCP) et assurez la conservation des denrées alimentaires. Vous veillez à la bonne utilisation et au respect du matériel mis a disposition ainsi qu'a l'hygiène et la propreté des espaces (stockage et production) Vous assistez le chef dans la gestion des stocks, l'organisation des espaces de stockage d'approvisionnement. Vous supervisez ses commis et organisez la répartition des tâches. Accompagnement des équipes dans leur formation, transmettre son savoir-faire et participer activement au recrutement. Contrôle des marchandises. Mettre en œuvre tous les moyens à votre disposition pour garantir la satisfaction de notre clientèle et optimiser sa fidélisation

Poste à pourvoir en CDI dès que possible. Travail le weekend avec jour de repos dans la semaine.

Tous nos postes sont ouverts aux travailleurs en situation de handicap.

Le profil recherché

Profil recherché : Organisé, rigoureux, dynamique, esprit d'équipe, bienveillance, polyvalente, sens du détail, flexible, recherche de l'excellence Formation : BTS hôtellerie restauration art culinaire, Art de la table et du service, BAC PRO Restauration, Bac technologique hôtellerie CAP Cuisine