

Chef de partie (H/F)

06200 NICE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ERGOS GROUPE ACTUAL

Le poste

Pour un restaurant traditionnel Niçois, situé sur la colline de Fabron à Nice Ouest, nous recherchons un CHEF DE PARTIE H/F. Restaurant ouvert tous les jours, avec grande terrasse extérieur et vue sur la baie ainsi qu'une salle intérieure climatisée.

Vous aurez pour missions principales :

- Préparer et cuisiner divers plats en suivant les normes de recettes établies
- Superviser et coordonner les activités des commis de cuisine
- Assurer la qualité des plats servis et le respect des délais
- Contribuer à l'élaboration de nouveaux plats pour les suggestions
- Maintenir un environnement de travail propre et respecter les normes d'hygiène alimentaire

Poste à pourvoir immédiatement en coupure ou service continu.Salaire selon profil et expérience.

Le profil recherché

Titulaire d'une formation en cuisine, vous possédez une expérience réussie en qualité de Chef de Partie. Vous êtes reconnu(e) pour votre capacité à travailler sous pression dans un environnement dynamique, votre créativité culinaire et souci du détail, votre esprit d'équipe.