

Chef de partie (H/F)

20226 BELGODERE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 CDD

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 1900 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans l'hébergement touristique de courte durée, offrant des services de qualité grâce à ses 3550 collaborateurs et un réseau étendu de 600 agences.

Le poste

Nous recherchons un Chef de partie (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Belgodère, Haute-Corse. Ce poste est une opportunité en or pour ceux qui souhaitent contribuer à une cuisine de qualité.

Vous serez responsable de la mise en place le matin et de la gestion du buffet pendant le service. Le soir, vous aurez l'occasion de briller en réalisant des ateliers devant le client, ajoutant une touche personnelle et interactive à notre offre culinaire.

Le contrat est à durée déterminée de 6 mois, débutant dès que possible et se terminant le 5 novembre 2025. Ce poste est à temps plein, avec 35 heures par semaine, et offre un salaire de 1900 € par mois.

Ce poste est publié par une agence de renom, dédiée à trouver les meilleurs talents pour des expériences culinaires inoubliables. Ne manquez pas cette chance de rejoindre une équipe où votre expertise sera reconnue et valorisée.

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Chef de partie (h/f) doit posséder une expertise et des compétences solides dans le domaine culinaire. Ce candidat doit démontrer une maîtrise des techniques de cuisine et une capacité à gérer une équipe en cuisine.

Il est essentiel que le candidat ait une expérience significative en tant que chef de partie, avec une capacité à travailler sous pression tout en maintenant des standards élevés. Une attention particulière doit être portée à la présentation des plats pour garantir une qualité optimale.

Le candidat idéal doit posséder des compétences en gestion de stock et en hygiène alimentaire, conformément aux normes du secteur. Une capacité d'adaptation et une volonté de se perfectionner continuellement sont des atouts majeurs pour ce poste.

Enfin, le candidat doit avoir une passion pour la gastronomie et une créativité culinaire qui contribueront à l'innovation et à l'excellence du restaurant.