

## Chef de partie / second de cuisine (H/F)

20137 PORTO VECCHIO [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Actual Porto-Vecchio recherche un Chef de partie ou second de cuisine (H/F).

### Le poste

Vous intégrerez la brigade d'un établissement haut de gamme où la qualité et la rigueur sont de mise.

Sous la responsabilité du **Chef de cuisine**, vous serez en charge de :

- La préparation et l'envoi des plats selon les standards de l'hôtel
- La gestion et l'entretien de votre poste dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Le suivi des stocks et la réalisation des achats pour la cuisine et les petits-déjeuners en autonomie
- La participation à l'élaboration des menus et à la mise en place de la carte
- La supervision et la formation des membres plus juniors de l'équipe

### Rémunération et conditions de travail :

CDI 39h Salaire brut : 2 079,53 € + indemnités nourriture

Horaires variables avec coupures ou journées continues selon les périodes.

### Le profil recherché

Vous êtes un **Chef de partie expérimenté** ou un **Second de cuisine confirmé**, motivé par un nouveau challenge et désireux d'évoluer vers un poste de Chef de cuisine.

Organisé, autonome et passionné par la gastronomie, vous maîtrisez les normes HACCP et savez maintenir une cuisine impeccable.