

Chef de partie (H/F)

20166 GROSSETO PRUGNA [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 28/03/2026

 Durée : 10 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

ACTUAL AJACCIO recherche pour son client, un établissement spécialisé dans la fourniture de prestations d'Hôtellerie et Restauration de Luxe

Le poste

En tant que Chef de Partie, vous serez affecté à une ou plusieurs tâche(s) en cuisine et à préparer et cuisiner des mets selon le plan de production, les commandes clients, la cadence et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Vous serez amené à utiliser et manipuler des équipements de cuisine professionnelle, ainsi que des matériaux de découpe alimentaires.

Le profil recherché

Vous possédez idéalement une expérience sur le poste concerné et êtes à l'aise avec les matériaux de cuisson et de découpe.

Vous êtes reconnu comme étant dynamique, avec un fort esprit d'équipe et une bonne communication.