

Chef de partie/ chef petit déjeuner (H/F)

[Accéder à l'annonce en ligne](#) 



04/05/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence ACTUAL BELGODERE, située à Furiani, représente une entreprise dotée de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : Chef de Partie (H/F)

Nous recherchons un(e) Chef de Partie spécialisé(e) dans la préparation de petits déjeuners. Rejoignez notre équipe pour une cuisine saine et bio.

Votre mission consistera à gérer les petits déjeuners et à assurer un service du midi axé sur la cuisine de saison avec des produits frais. Vous aurez l'occasion de préparer des plats tels que des salades, quiches et toasts.

Ce poste est à temps plein avec un jour de repos par semaine. Le contrat débutera le 4 mai 2026 et se terminera le 15 octobre 2026. **Poste non logé**

Horaires :7h - 15h

Cette opportunité est proposée par notre agence de recrutement spécialisée, qui s'engage à accompagner les talents vers des carrières enrichissantes.

Rejoignez-nous pour une aventure culinaire passionnante et engageante !

Le profil recherché

Nous recherchons un Chef de partie (h/f) doté de compétences exceptionnelles et d'un professionnalisme exemplaire. Le candidat idéal doit posséder une expertise en cuisine raffinée et une capacité à travailler sous pression.

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques culinaires avancées avec une attention particulière aux détails.

- Expérience avérée dans la gestion d'une équipe en cuisine afin de maintenir une efficacité optimale et une qualité constante des plats préparés.
- Capacité à innover et à proposer des plats créatifs qui respectent les standards du restaurant.
- Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, garantissant un environnement de travail sain et conforme.
- Compétence en gestion des stocks et approvisionnement pour optimiser les ressources de la cuisine.

Nous recherchons un candidat avec un niveau élevé de compétence et un engagement envers l'excellence culinaire. Votre passion pour la cuisine et votre capacité à inspirer votre équipe feront de vous le candidat parfait pour ce poste.