

Chef de partie chaud/froid (H/F)

20000 AJACCIO [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 02/04/2026

 Durée : 125 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

ACTUAL AJACCIO recherche pour son client, un hôtel ajaccien.

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 une expérience significative sur poste et êtes autonome dans l'utilisation des équipements, la préparation, le dosage des ingrédients...etc.

Vous savez travailler en équipe, avec une cadence soutenue, de façon dynamique, avec un sens de l'esthétique, une capacité d'adaptation et un sens client.