

Chef de partie (H/F)

35800 DINARD [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 jours

L'entreprise

Toute l'équipe est impatiente de recevoir votre candidature. Votre profil correspond ? Postulez sans attendre, vous serez contacté(e) rapidement. Collaborer avec notre agence c'est bénéficier d'un réseau d'entreprises sur toute l'Ille et Vilaine! Et n'oubliez pas, devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : **CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle...**

Le poste

Nous recrutons pour un **restaurant gastronomique** un(e) **Chef de Partie (H/F)** en mission d'intérim. Vous intégrerez une brigade dynamique et participerez à l'élaboration d'une cuisine soignée, réalisée à partir de produits de qualité.

Vos missions :

- Maîtriser votre poste (poisson, viande, garde-manger, etc.) et assurer une mise en place irréprochable
- Réaliser les préparations culinaires dans le respect des standards gastronomiques de l'établissement
- Dresser les assiettes avec soin et précision, dans un souci constant du détail
- Encadrer les commis et participer à la transmission du savoir-faire
- Veiller strictement au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Contribuer au bon fonctionnement et à la cohésion de la brigade

Localisation : Dinard

Démarrage : Dès que possible

Horaires de travail : De 9h00 à 15h00 et de 18h00 à 23h00, repos le lundi et mardi

Durée de la mission : 2 mois minimum

Salaire : Selon expérience

Le profil recherché

- Expérience en cuisine, idéalement en restaurant gastronomique
- Bonne maîtrise des techniques de base
- Sérieux(se), organisé(e) et motivé(e)
- Esprit d'équipe et envie de bien faire