

Chef de partie (F/H)

83680 LA GARDE FREINET [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 1H

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'agence Actual présente un prestigieux acteur de l'hôtellerie de luxe en Provence, reconnu pour son engagement écoresponsable et ses expériences uniques entre gastronomie et œnotourisme.

Le poste

Poste : Chef de partie (h/f)

Lieu : LA GARDE FREINET 83680 FR

Description du poste : Le Cuisinier, créateur de saveurs et d'expériences culinaires, est au cœur de l'art gastronomique. Il prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, ainsi que la charte qualité de l'établissement. Il coordonne une équipe en cuisine lors de la préparation des plats, et assure la mise en valeur des plats en respectant les techniques de dressage et de décoration. Il gère les stocks et approvisionnements de produits nécessaires à la réalisation des mets, et peut élaborer de nouveaux menus et recettes en fonction des saisons et des tendances culinaires. Il contrôle la propreté de la cuisine et des équipements utilisés.

Type de contrat : intérim de 3 mois

Date de début : dès que possible

Temps complet : 39H

Taux horaire : 13 € à 14 €

Rejoignez une équipe passionnée et développez vos compétences culinaires dans un cadre exceptionnel. Ce poste est une opportunité unique pour les esprits créatifs et ambitieux.

Agence : Contactez l'agence responsable pour plus de détails sur cette opportunité passionnante.

Le profil recherché

Nous recherchons plusieurs Chef de partie (h/f) avec des compétences et un niveau de maîtrise requis suivants :

Compétences culinaires : Le candidat doit posséder une expertise solide dans la préparation et la présentation de plats raffinés.

Gestion de la cuisine : Une expérience avérée dans la gestion d'une équipe en cuisine est essentielle pour ce rôle.

Créativité : La capacité à innover et à apporter des idées nouvelles pour le menu est fortement souhaitée.

Respect des normes d'hygiène : Le candidat doit avoir une connaissance approfondie des normes HACCP et s'assurer de leur application quotidienne.

Polyvalence : Une aptitude à travailler sur différents postes de la cuisine est un atout majeur.

Communication : D'excellentes compétences en communication sont nécessaires pour collaborer efficacement avec l'équipe.

Le candidat idéal doit être dynamique, passionné par la gastronomie et prêt à contribuer au succès de notre établissement.