

## Chef de partie (F/H)

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

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

### L'entreprise

L'agence d'emploi temporaire Ergos est spécialisée dans le recrutement et la gestion de personnel pour divers secteurs, offrant des solutions flexibles et adaptées aux besoins des entreprises.

Notre client est une prestigieuse destination de l'hôtellerie de luxe, située au cœur d'un domaine viticole en Provence, proposant une expérience unique mêlant gastronomie de haut niveau, œnotourisme et bien-être, tout en étant fortement engagé dans la durabilité et la valorisation des produits locaux.

### Le poste

**ERGOS Brignoles recherche pour l'un de ses clients basé à La Garde-Freinet, un chef de partie.**

Vos missions :

Gérer de manière autonome votre poste (chaud, froid, pâtisserie ou autre selon votre spécialité).

Préparer et envoyer les plats dans le respect des fiches techniques et des standards de qualité.

Encadrer et accompagner les commis de cuisine.

Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Participer à la gestion des stocks et au contrôle des marchandises.

Maintenir un poste de travail propre et organisé.

Contrat : intérim

Durée du contrat : 1 mois

Horaires : 9h-18h du lundi au dimanche avec repos dans la semaine

Salaire : 13€ et 14€ brut /heure

### Le profil recherché

Profil recherché :

Expérience significative en tant que Chef de Partie ou Demi-Chef de Partie.

Passion pour la cuisine et le travail des produits.

Sens de l'organisation, réactivité et esprit d'équipe.

Capacité à travailler sous pression tout en garantissant la qualité des prestations.

Sérieux, ponctualité et implication.