

Chef de partie (F/H)

17000 LA ROCHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 15.4 / Heure

L'entreprise

Votre agence Actual La Rochelle recherche pour l'un de ses clients un **Chef de partie (H/F) à La Rochelle**. Découvrez ce Bar restaurant iconique de la ville, accompagné par notre agence de **La Rochelle**.

Travailler pour ACTUAL, c'est bénéficier de nombreux avantages et d'un(e) conseiller(e) qui vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel, Nasly, Simon et Barbara sont à votre écoute.

Le poste

Vos tâches au poste de Chef de partie (H/F) :

- Préparer les menus en collaboration avec l'équipe en place
- S'assurer des approvisionnements, de la bonne gestion des stocks
- Préparer les mises en place des ingrédients quotidiennement
- Être force de proposition et participer à l'élaboration de la carte avec le Chef
- Maîtriser les temps de cuisson, les recettes pour travailler de façon optimale
- Connaître et suivre les normes et règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Coopérer avec les équipes de la salle
- Encadrer les commis et faire preuve d'un esprit d'équipe

Taux horaire : À négocier selon expérience

Horaires de travail : 39h/semaine annualisés

Vos avantages Actual :

- CSE, chèque parrainage, chèque fidélité
- EPI de qualité
- Mutuelle
- Livret Actual compte épargne temps rémunéré à 12%
- IFM 10% + ICCP 10%
- De nombreuses aides et services dédiés (garde d'enfants, logement, déplacement...)

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'un diplôme niveau CAP/BEP à Bac en hôtellerie restauration, cuisine et avez de l'expérience sur ce poste ?

Vous êtes rigoureux, minutieux et aimez le travail d'équipe ? Ce poste est fait pour vous !

Maintenant à vous de jouer, envoyez nous votre candidature et construisons ensemble votre travail !