

CHEF DE PARTIE H/F

Description du poste

- Création de la carte suivant la saison en collaboration avec le Chef
- Respect des normes HACCP, du protocole des températures etc.
- Nettoyage des chambres froides et du poste journallement.

Contrat temps plein de 39h/ semaine en CDI ou CDD à débiter mai/juin 2024.

Description du profil

Vous possédez une parfaite connaissance des bases de pâtisserie.

Expériences dans la cuisine semi-gastronomique

Maîtrise les produits et techniques culinaires - Un cuisinier curieux de découvrir une cuisine du monde fusionnée.

Il participe également avec le Chef, à l'élaboration des menus, à la réception et aux contrôles des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène.

Ses qualités principales :

- Passionné, discipliné, autonome, motivé et une bonne connaissance des normes d'hygiène

Vous possédez l'un des diplômes suivants :

- BTS +2 hôtellerie-restauration.
- CAP pâtissier ou boulanger.
- CAP cuisine

Salaire : selon votre profil

Expériences recommandées 2+ ans

Nous sommes ravis de vous rencontrer !