

LE BAR DE LA MEULE

Recherche pour un Contrat à Durée Déterminée de 7 mois

LIEU DE TRAVAIL : L'ILE D'YEU

HORAIRES : 42h00 hebdo

1 CHEF DE PARTIE

H/F

Nous recherchons notre Chef(fe) de Partie pour un CDD de 7 mois, de mars 2024 à septembre ! vous aurez pour missions :

- Maîtriser et appliquer les normes d'hygiène et sanitaires (HACCP)
- Elaborer, préparer des prestations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sous les ordres du Chef ou de vos supérieurs hiérarchiques
- Maintenir en état d'hygiène irréprochable les espaces et le matériel de restauration
- Atteindre les objectifs du département
- Avoir une bonne gestion du matériel et des vivres en relais de son responsable
- Contrôler la marchandise dans tous les espaces de rangement, FIFO, rangement & propreté
- Respecter les recettes et fiches techniques
- Accompagner les équipes dans leur formation
- Avoir l'esprit d'équipe et une bienveillance
- Echanger avec tous les services de l'hôtel

Profil recherché : organisé(e), rigoureux(e), dynamique, esprit d'équipe, bienveillance, polyvalent(e), sens du détail, flexible, recherche de l'excellence à tout moment

Avantages : Environnement de travail dynamique et convivial, 3 nuitées/an offertes (PDJ inclus) pour vous et un proche, dans un hôtel de la collection (minimum un an d'ancienneté), 20 % de réduction sur la restauration Les Domaines de Fontenille, tarifs Friends and Family: 20% dans les hôtels de la collection, tarifs préférentiels Vins de Fontenille + Offre flash, tarifs préférentiels Relais & Châteaux, prime Cooptation et prime de deuxième saison, possibilité de logement, mutuelle attractive, E-learning: formations gratuites sur application

FORMATION : Bac pro restauration ou Bac technologique hôtellerie ou CAP cuisine

EXPÉRIENCE : Souhaitée en cuisine

SALAIRE : selon les compétences avec possibilité de logement

MODALITÉS DE CANDIDATURE : CV et lettre de motivation à direction@lebardelameule.com