

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 PÂTISSERIE

H/F

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

- Mise en place du service
- Réalisation des recettes de base (crèmes, pain, différentes pâtes, sauces, coulis ...)
- Réaliser des desserts classiques, plus élaborés, et entremets
- Dresser des desserts et les transmettre au personnel de salle pour le service
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Former ses commis

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 Pâtisserie ou CAP Pâtisserie

EXPÉRIENCE : Souhaitée en cuisine

SALAIRE : selon les compétences avec possibilité de logement

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