

**HOTEL LA MISSION**  
**Recherche pour un Contrat à Durée Déterminée de 6 mois**

**LIEU DE TRAVAIL : ÎLE D'YEU – Saint Sauveur**

**HORAIRES : 39h00 hebdo**

**1 CHEF DE PARTIE**

**H/F**

\*\*\*\*\*

**Postes à pourvoir pour la grande saison (6 mois minimum), vous aurez pour missions :**

- Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement
- Coordonner une équipe en cuisine lors de la préparation des plats
- Assurer la mise en valeur des plats, en respectant les techniques de dressage et de décoration.
- Gérer les stocks et approvisionnements de produits nécessaires à la réalisation des mets
- Elaborer de nouveaux menus et recettes en fonction des saisons et des tendances culinaires
- Contrôler la propreté de la cuisine et des équipements utilisés

**Profil recherché : faire preuve d'autonomie et de réactivité et être capable de travailler en équipe**

**FORMATION : CAP-BEP ou BAC PRO Cuisine souhaité**

**EXPERIENCE : Expérience exigée**

**SALAIRE : 2350 à 2550€ brut mensuel + primes + mutuelle**

**MODE DE PRÉSENTATION : CV + lettre à [candidature@lamissionyeu.com](mailto:candidature@lamissionyeu.com)**