

CHEF DE PARTIE H/F

Situé au pied du quartier du Suquet à Cannes avec sa vue unique sur la mer, l'Hôtel Belle Plage revisite le charme serein de la Côte d'Azur.

Au sein de notre établissement, nous sommes attachés à des valeurs fondamentales telles que l'excellence du savoir-faire, la qualité, l'authenticité et le partage.

Travailler dans cette ambiance vous tente ? Nous sommes prêts à vous rencontrer.

Hôtel Belle Plage recherche une ou un Chef de partie afin de compléter l'équipe de cuisine, sous la direction du Chef de cuisine.

Vous contribuez à la préparation et au bon déroulement du service client.

Étant un acteur du service, vous êtes curieux et motivé pour apprendre un métier, riche de savoir-faire et de savoir technique.

Nous sommes prêts à vous rencontrer.

Missions :

- Gérer et animer l'équipe qui travaille dans sa partie
- En charge de l'approvisionnement des produits alimentaires
- Participer à l'atteinte des objectifs en termes de qualité et de coût des produits servis par sa partie
- Appliquer les règles et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Veiller à la propreté de la cuisine et de sa partie, à l'état de l'équipement et du matériel utilisés
- Relayer les communications du chef auprès de son équipe
- Transmettre son savoir auprès de ses commis et veiller à leur bonne intégration

Profil recherché :

- Bonne communication, sens du relationnel
- Un intérêt et un talent particulier pour un domaine précis de la cuisine
- Sens du management et respect de la hiérarchie
- Pédagogie et goût pour transmettre ses connaissances
- Logique / Bon gestionnaire
- Bonne connaissance des normes d'hygiène

Type d'emploi : Temps plein

Salaire : 2 400,00€ par mois

Programmation :

- Périodes de travail de 10 heures
- Périodes de travail de 8 heures