

# CHEF DE PARTIE H/F

Le restaurant de L'hôtel Bachaumont recherche une ou un Chef de Partie afin de compléter l'équipe du restaurant, sous la direction du Chef de Cuisine. Nous sommes attachés à des valeurs fondamentales telles que l'excellence du savoir-faire, la qualité, l'authenticité et le partage.

Vous contribuez à la préparation et au bon déroulement du service ainsi que la mise en place.

Nous sommes prêts à vous rencontrer

## **Missions :**

- Savoir tenir un poste
- Participer au bon déroulement du service
- Nettoyer et contrôler les espaces de restauration
- Contrôler l'entretien du matériel de mise en place
- Participer à la mise en place
- Gestion des commandes

## **Profil recherché :**

- Expérience en restauration et en gastronomie
- Expérience des services avec du volume, clientèle exigeante et internationale
- Fortes cadences de travail, sang-froid, gestion du stress
- Connaissances des règles HACCP
- Jeune, dynamique, ambitieux(ieuse), esprit d'équipe, et surtout passionné.

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Salaire : 2 500,00€ par mois

Avantage :

- Participation au transport

Programmation :

- Disponible le week-end
- Horaires aménageables
- Périodes de travail de 8 heures
- Travail en journée
- Travail en soirée

Expérience:

- Restauration traditionnel : 3 ans (Exigé)

Lieu du poste : En présentiel