

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

POSTE : CHEF DE PARTIE

Le Château de Rochecotte est un établissement 4 étoiles et restaurant gastronomique situé dans le Val de Loire. Nos équipes travaillent ensemble en collaboration dans le respect et l'entraide. Le Château de Rochecotte c'est avant tout un lieu de vie et d'envies... Ici on prend son temps pour apprécier chaque détail, chaque subtilité et surtout chaque instant. Nos valeurs : famille, humilité, respect et passion.

PROFIL RECHERCHÉ : Personne passionnée et curieuse.

MISSIONS :

- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration
- Contribuer à l'évolution des plats de sa partie
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

QUALITÉS :

- Sens du relationnel
- Sens du management et respect de la hiérarchie
- Pédagogie et goût pour transmettre ses connaissances

COMPÉTENCES :

- Maîtrise obligatoire du français
- Connaissances en gestion

FORMATION & EXPÉRIENCE :

- BTS hôtellerie-restauration
- Bac professionnel restauration ou un bac technologique hôtellerie
- CAP cuisine
- Expérience conseillée

AVANTAGES :

- Possibilité de logement

