

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4 étoiles et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

POSTE : H/F CHEF(FE) DE PARTIE

Type de contrat CDD ou CDI - 39h

MISSIONS :

- Gérer et animer sa partie,
- Garantir la qualité constante des produits fabriqués dans sa partie,
- Participer à l'atteinte des objectifs en termes de qualité et de coût des produits,
- Participer à l'élaboration de la carte en collaboration avec ses responsables,
- Appliquer un process de fabrication à partir de consignes générales et d'outils,
- Appliquer les règles et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le restaurant,
- Contrôler l'application des procédures HACCP,
- Veiller à la propreté de la cuisine et de sa partie, à l'état de l'équipement et du matériel utilisés,
- Transmettre son savoir auprès de ses commis et veiller à leur bonne intégration,
- Communiquer à sa hiérarchie ses besoins en produits pour les commandes.

COMPÉTENCES :

- Polyvalence dans les tâches culinaires,
- Capacité d'organiser et de diriger le travail en équipe.

FORMATION & EXPÉRIENCE :

- CAP/BEP Cuisine - BTS Hôtellerie Restauration
- Bac Professionnel Restauration / Bac Technologique Hôtellerie

QUALITÉS :

- Esprit d'équipe et curiosité
- Capacité d'organisation

AVANTAGES :

- Poste nourri sur place
- Possibilité de logement
- Possibilité d'horaires en continue
- Mutuelle en entreprise
- 2 jours de congés consécutifs

Fourchette de salaire mensuel Brut : entre 2300€ et 2500€ brut / mois

LOCALISATION

Etablissement situé à Saint - Patrice à 35 minutes entre Tours et Saumur

POSTULER : direction.rochecotte@gmail.com - Personne de contact : Carla Brosset