

CHEF DE PARTIE – H/F

Contrat : CDD saisonnier

Période : 13 avril → 31 octobre 2026

Temps de travail : 39h/semaine

Missions

En tant que Chef de partie, vos missions seront les suivantes :

- Préparer les produits et assurer la mise en place du matériel de cuisine,
- En collaboration avec le Chef, contrôler les stocks, suivre les coûts et réaliser les commandes fournisseurs avec contrôle des prix et des poids,
- Réceptionner et contrôler les livraisons de marchandises,
- Prendre en charge les réalisations culinaires froides et chaudes,
- Choisir les produits destinés à l'élaboration des plats,
- Collaborer à la création de nouveaux plats,
- Respecter les procédures et la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles,
- Veiller au respect des protocoles de températures,
- Tenir les cahiers de traçabilité des viandes et des poissons,
- En collaboration avec le Chef, établir les fiches d'inventaires mensuels.

Profil recherché

Vous êtes idéalement diplômé(e) en hôtellerie-restauration et justifiez de plusieurs expériences en gastronomie. Vous connaissez et appliquez les normes HACCP. Reconnu(e) pour votre sens du détail et de la qualité, vous êtes passionné(e), rigoureux(se) et organisé(e).

Rémunération mensuelle

2312 € bruts

Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

En tant que collaborateur, vous disposerez des avantages suivants :

- Avantage en nature repas,
- Indemnité compensatrice de repas,
- Prime hygiène 80 € bruts par mois,
- 1 seul service (midi ou soir),
- Possibilité de mise à disposition d'une chambre seule, sur place,
- Tarifs préférentiels à l'hôtel, dans nos restaurants et boutiques.