

Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : **Chef(fe) de partie** (F / H)

Lieu de travail : Le Puy en Velay

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDD d'une durée de 6 mois, en vue de la signature d'un CDI

Date de début : recrutement à partir du **7/06/2021**

Le contrat de travail débutera préalablement par une période de stage.

Les candidat(e)s devront impérativement être inscrit(e)s chez Pole emploi pour bénéficier d'une Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel (PMSMP).

Horaires de travail : travail à temps complet de **39 heures** hebdomadaires en moyenne, selon planning annualisé, toute l'année (en 7 jours sur 7), intégrant deux jours de repos hebdomadaires.

Horaires en jour née avec coupure de **9H30 à 14H30** et de **18H30 à 22H30**, à titre indicatif, évolutif selon les besoins du service.

Rémunération : **négocié, en fonction du niveau de qualification et d'expérience des candidats**, évolutif selon l'assiduité, les qualités relationnelles et d'organisation, de respect du matériel, de la sécurité et de la propreté.

Niveau : formation en école hôtelière, ou CAP de cuisine constitue un minimum.

Expérience (s) : une expérience minimale de deux ans est requise.

Présentation rapide de l'entreprise :

Prestigieux Hôtel - Restaurant familial en développement (agrandissement de l'établissement).

L'entreprise compte une vingtaine de salariés.

Activités professionnelles du poste de travail :

Sous la responsabilité du directeur de l'établissement, et du chef de cuisine, les candidat(e)s auront à :

- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...),
- Cuire des viandes, poissons et/ou légumes,
- Doser et mélanger des produits et des ingrédients culinaires,
- Respecter la qualité des mets et leurs mises en place,
- Minimiser les pertes et respecter la meilleure utilisation des matières premières,
- Contribuer à gérer les stocks en lien avec le chef de cuisine. ...

Compétences et qualités recherchées :

Savoir tenir son poste de travail dans un état de propreté et d'hygiène irréprochable.

Autonomie. Rigueur. Réactivité. Créativité.

Sens des responsabilités : assurer le bon déroulement du service lors du remplacement du chef de cuisine en son absence.

Travailler en équipe. Avoir le souci du détail. Bonne expression écrite et orale. Bonne présentation.

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **1^{er} juin 2021 à 18H**, sur la boîte mel : emmanuel.rodriques@cipro43.com.