Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

https://www.chateauberne.com/it/job/chef-de-rang-bistrot-f-h-2-2/

Chef de partie – Le Bistrot F/H

Hiring organization
Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

Employment Type
Full-time, Temporary

Beginning of employment
Postes à pourvoir dès le mois de mars !

Duration of employment
9 mois

Base Salary
2274

Date posted
30 Ottobre 2024

Description

Vous jouerez un rôle essentiel dans la cuisine en assistant la Cheffe de Cuisine et son Second afin d'assurer la tenue de votre poste main dans la main avec le reste de l'équipe, de la mise en place du service à son nettoyage.

Vous serez en charge des missions suivantes :

- Réaliser la mise en place de votre poste et veiller à l'envoi des plats pendant le service.
- Participer à la réalisation des différents essais pour le renouvellement de la carte.
- Entretenir une bonne communication entre les services de la cuisine et les autres services en général.
- Respecter les fiches techniques, et l'esprit de la cuisine instauré par la Cheffe de cuisine
- Collaborer avec vos Responsables pour le passage des commandes.
- Garantir la pleine sécurité alimentaire en veillant à l'hygiène (procédure HACCP) et la propreté des locaux
- Veiller à la bonne utilisation, au respect et à l'entretien de l'ensemble du matériel de cuisine
- Gérer les collaborateurs sous ses ordres (demi-chef de partie, commis, stagiaires)

Qualifications

Vous êtes **passionné par la cuisine** et aimez le travail d'équipe et le lien avec la brigade.

Vous êtes quelqu'un de **dynamique, motivé, autonome et organisé**.

Vous avez une **formation relative à la cuisine de type CAP/BEP** et une expérience minimum d'un an sur le même poste dans un établissement similaire.

Vous maitrisez les règles HACCP.

Vous avez très envie de nous rejoindre, osez et envoyez-nous votre candidature.
Nous sommes soucieux de contribuer à une société qui respecte l'éthique et la diversité. Au quotidien, nous soutenons l'inclusion et l'égalité des chances.

Job Benefits

- Deux jours de repos consécutifs
- 1 repas par jour travaillé au restaurant du personnel
- Un Comité Social et Économique proposant des avantages tout au long de l'année
- Un cadre de travail unique
- Participation à une journée d'intégration
- Uniformes entretenus par l'hôtel
- Une possibilité de logement tout équipé uniquement durant le CDD
- Des tarifs préférentiels sur les hôtels, restaurants, boutiques et spa du groupe.

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

Contacts
Envoyez votre candidature à l'adresse suivante :

ressources.humaines@mdcvfr.com