



CHEF DE PARTIE H/F

Groupe hôtelier composé de 5 hôtels et 4 restaurants situé juste avant le Mont-Saint-Michel, recherche pour l'un de ses restaurants 3 **Chefs de Partie confirmé H/F**.

Descriptif du poste :

Au sein de La Rôtisserie, 450 couverts, situé à La Caserne, 1km avant le Mont-Saint-Michel, rattaché € au chef de cuisine, vos missions principales sont :

Vous travaillerez dans le respect des normes HACCP, vous êtes polyvalent (chaud/froid/desserts), vos tâches seront les suivantes (non exhaustives) :

- Mise en place de la cuisine
- Préparation des plats chauds comme froids jusqu'au dressage
- ...etc

Profil recherché :

- Niveau CAP/ Bac Pro cuisine
- Expérience souhaitée en tant que cuisinier/chef de partie
- Compétences dans les techniques de cuisine
- Capacité d'organiser et de diriger le travail d'une équipe
- Capacité de relations et communication
- Créativité et passion

Ce que nous proposons :

- 1^{er} Contrat saisonnier sur une base de 39H00 hebdomadaire, à pourvoir à partir de d'avril 2022 pour 6 mois
- 2^{ème} Contrat saisonnier sur une base de 39H00 hebdomadaire, à pourvoir pour juillet et août
- Travail we et jours fériés, 2 jours congés consécutifs en semaine / possibilité d'avoir 1 week-end par mois
- Salaire à négocier en fonction des compétences et de l'expérience

Poste à pourvoir à partir d'avril 2022

Intéressé(e) ? N'hésitez plus à nous rejoindre et faites escale au pied de la Merveille, en nous adressant votre CV + lettre de motivation à recrutement@le-mont-saint-michel.com