

CHEF DE PARTIE H/F



Le chef de cuisine recrute!

CONTACT : ERTZ Alexane

Chef de Réception

H1177-OM@ACCORCOM

03.80.24.59.10

Votre rôle :

- Le/La Chef de partie fabrique et dresse les plats conformément aux fiches techniques tout en veillant à leur qualité
- Il/elle organise le travail de sa partie de cuisine, forme et contrôle le travail des demi-chefs de partie, commis, apprentis, stagiaires.
- Il/elle applique et fait appliquer les règles d'hygiène dans son équipe.
- Il/elle participe à la création des cartes fooding et des suggestions du jour.
- Il/elle assure la mise en place et la préparation des produits et des mets,
- Il/elle assure la gestion des stocks et de l'approvisionnement
- En somme il/elle assure la qualité de la production
- Le tout, selon les consignes du CHEF et dans une cuisine à 100% rénovée !

Expérience et compétence attendue :

Au quotidien, votre personnalité, votre savoir-être et votre savoir-faire contribuent à la satisfaction de nos clients. Vous avez une grande capacité d'organisation, de coordination.

Vous êtes créatif/ve, rigoureux/se, généreux/se avec le sens du détail et avez une grande capacité à travailler en équipe. Expérience exigée.

Les avantages à travailler au Novotel de Beaune :

- 13^{ème} mois
- Plan épargne entreprise
- Mutuelle avantageuse
- Indemnité compensatrice nourriture
- Augmentation annuelle
- Objectifs qualitatifs et quantitatifs
- Carte collaborateurs offrant des taux réduits chez Accor et ses partenaires pour vous et vos proches
- Plan de formations délivrées dans nos Académies conçues pour vous perfectionner
- Des opportunités de développement de carrière au niveau national et international

Vous êtes dynamique, souriant et capable de travailler en équipe? Rejoignez-nous.

Date de début prévue : 20/06/2021

Type d'emploi : Temps plein, CDI ou CDD

