

CHEF DE PARTIE

L'ATELIER DU WINDSOR – B13 – HESPER PARK – SERVICE CATERING
WINDSOR

L'EQUIPE DE JAN SCHNEIDEWIND

Vous êtes passionné(e) de vraie cuisine ? Les notions de base de cuisine n'ont pas de secret pour vous ?
Votre expérience le prouve ?

Venez partager notre rêve : celui d'un univers gastronomique où vous travaillez des produits frais et de saison sous la créativité du Chef Jan Schneidewind. Un univers où le bien manger, la convivialité et le partage sont associés au Windsor et ses établissements.

Missions

- Avoir une connaissance parfaite des plats
- Etre en charge de la mise en place et du service
- Assurer les approvisionnements et gestion des stocks avec le Chef et Sous-Chef
- Application des procédures HACCP et respect du matériel

Profil

- Passionné(e) par votre métier
- Issu(e) de formation hôtelière
- Résistant(e) au stress
- Au moins une expérience dans le rôle d'au moins 2 ans
- Professionnel confirmé(e), proactif(ve) et autonome

Contrat de 40 heures/semaine avec poste fixe dans un de nos établissements.

Des facilités de logement peuvent être proposées

