

recrutent pour la saison d'été 2023

POSTE DE CHEF DE PARTIE (CDD, H/F)

Notre petit groupe familial "Les Maisons du Verdon" recrute pour la saison 2023 au sein de ses deux cuisines :

Deux restaurants idéalement situés au coeur des Gorges du Verdon, dans un lieu unique et préservé :

- Hôtel&Spa des Gorges du Verdon****: belle terrasse panoramique, un bar avec salons intérieurs et extérieurs, cuisine authentique et régionale. Chef Maitre Restaurateur présent depuis 30 ans. Démarche éco responsable et locavore, produits de qualité. Clientèle de l'hôtel essentiellement. Environ 80 couverts/soir en haute saison.
- Le Styx (Hôtel le Provence**): brasserie et plats cuisinés traditionnels. Démarche locavore. Direction et équipe jeune. Clientèle de passage. Cheffe. Environ 120 à 150 couverts/service en haute saison.

Nous faisons ce métier pour faire plaisir et pour rendre heureux, notre but est que chacun reparte avec le sourire aux lèvres, vous y compris !

Missions

Travail en collaboration avec la salle sur les menus et suggestions du jour, accord mets/vins, apéritifs et mignardises...

Gestion des stocks

Préparation et envoi des amuse-bouche

Mise en place des froids (entrées et desserts) et soutien au chef si besoin

Dressage et envoi lors du service

Entretien quotidien du poste de cuisine et des locaux annexes.

Aide à la plonge si besoin

Application des règles d'hygiène et de sécurité.

Profil et qualités demandées

Vous êtes titulaire d'un **CAP / BAC pro** ou pouvez justifier d'un niveau équivalent.

Vous possédez une expérience réussie et significative de **1 à 2** ans minimum à un poste similaire ou en tant qu'apprenti(e) de cuisine dans un restaurant de même niveau.

Bon relationnel, dynamique, travailleur, vous êtes passionné(e) par la cuisine.

Esprit d'initiative

Polyvalence

Références demandées

Conditions

CDD nourri et logé du 24/04 au 02/10

39h par semaine - heures supplémentaires payées et/ou rattrapées.

Repos fixe d'une semaine à l'autre

Logement et repas fournis.

Rémunération selon profil à partir de 1600€ net

Pour postuler

Envoyer CV (avec références) + lettre de motivation à recrutement@lesmaisonsduverdon.com