

la butte

1952



RUE DE LA MER

PLOUIDER



L'Hôtel Restaurant La Butte est une entreprise familiale créée en 1952. Nous avons à cœur d'être une société accueillante et engagée autant socialement qu'écologiquement auprès de nos collaborateurs comme de nos clients. Nous valorisons la qualité de service, le talent, l'innovation et la progression de vos compétences.

CHEF DE PARTIE

CDI

39 heures hebdomadaires

2 jours de repos consécutifs + 3 demi-journées

Prise de poste immédiate

POSTE

Sous la responsabilité du chef de cuisine,

- Savoir réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art
- Connaître les normes de présentation
- Assurer les différents services en suivant la diversité des rythmes
- Connaître les processus de fabrication liés aux consignes générales et aux outils plus spécifiques (fiches techniques)
- Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique et en fonction des directives données par le chef de cuisine
- Contribuer à l'évolution des plats de sa partie Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer la propreté des locaux
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Connaître les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité

liste de missions non exhaustive

PROFIL RECHERCHE

Idéalement une première expérience sur un poste similaire

Organisé(e), méthodique et rigoureux(se), vous aimez travailler en équipe et garder votre calme dans les moments de pression !

Capacité d'écoute, d'anticipation et d'adaptabilité

Créatif(ve) et aimant développer ses capacités organoleptiques

Adressez-nous votre candidature à

recrutement@labutte.fr

A bientôt !



RUE DE LA MER

PLOUIDER

www.labutte.fr