

Chef de partie



➤ **Employeur : Château de FIAC**

➤ **Rôle et mission :**

Au sein du château de FIAC, vous serez responsable de la préparation des aliments et de la gestion d'une station spécifique, contribuant ainsi à offrir une expérience culinaire exceptionnelle à nos clients. Ce poste est idéal pour une personne souhaitant évoluer dans un environnement stimulant et créatif. Vous serez notamment chargé de :

- préparer les aliments selon les recettes et les standards de qualité établis
- assurer la mise en place et le bon fonctionnement de votre poste
- collaborer avec l'équipe de cuisine pour garantir un service fluide et efficace
- respecter les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène en vigueur
- former et encadrer les commis de cuisine dans leur travail quotidien
- participer à l'élaboration des menus en proposant des idées créatives
- gérer les stocks d'ingrédients et s'assurer de leur bonne conservation

Vous travaillerez par période de 8 heures, disponibilité le week-end, travail en soirée, travail les jours fériés.

➤ **Profil :**

- formation CAP, BEP
- expérience d'un an requis en cuisine

➤ **Lieu de travail : Fiac**

➤ **Contrat : CDI**

➤ **Temps : Temps complet**

➤ **Salaire : 2100 à 2400 € par mois**

➤ **Candidature à adresser sur Indeed.**