

Fiche de poste de chef de partie froid (H/F)

L'hôtel Restaurant le Crychar recherche pour la saison d'hiver (mi-décembre /fin mars ou mi avril) un chef de partie froid.

Hôtel Restaurant 4 étoiles sur les Gets nous proposons le midi des plats à la carte fraîchement préparés et faits maison.

Sous les ordres du chef de cuisine puis du second vous serez amené à :

- Préparer et réaliser des plats de l'entrée au dessert
- Assurer votre poste froid
- Assurer la présentation des plats
- Aider si besoin les autres cuisiniers dans leurs tâches
- Assurer le nettoyage du matériel et de la cuisine en fin de chaque service

Vos qualités

- Méthodique et organisé vous ne devez pas laisser dépasser par la cadence soutenue du service
 - Créativité et qualités culinaires
 - Rapidité d'exécution
 - Très bonne condition physique
- S'adapter facilement au travail en équipe

Votre Profil :

De formation culinaire (minimum CAP cuisine), vous bénéficiez d'une expérience de 3 ans sur ce même type de poste.

Informations complémentaires :

Poste nourri, logé

Heures de service : 12h/16h00 (environ 140 couverts) – Pas de service le soir

Si intéressé merci de nous contacter au 0664513020 ou par mail : info@crychar.com afin de se rencontrer.