

OFFRE D'EMPLOI : CHEF DE PARTIE

Notre resort 5* est composé d'un hôtel de 50 chambres, deux restaurants, un Spa, un golf 9 trous, un lac de ski nautique et 4 salles de séminaires. Situé en Auvergne Rhône-Alpes, au pied du Jura avec une vue imprenable sur le Mont Blanc, il est un havre de paix en pleine nature pour ses hôtes. Membre de Relais & Châteaux, notre Maison est attachée à des valeurs telles que l'excellence du savoir-faire, le partage, l'authenticité, l'émotion et la générosité. Si vous partagez ces valeurs et que vous souhaitez faire partie de cette aventure, rejoignez-nous !

Au sein du département Restauration, et sous la responsabilité du Chef de Cuisine, nous recherchons un (e) Chef de Partie.

Les missions principales seront les suivantes :

- Participer à la mise en place de la cuisine,
- Assurer une partie du service,
- Spécialisé (e) dans une discipline donnée : sauces, poissons, viandes, garde-manger, vous êtes responsable des sorties de stocks et de la tenue des fiches,
- Veiller au respect des lois et règles d'hygiène, par le nettoyage des matériels et outils et par le respect des consignes liées à l'utilisation des marchandises (durée de conservation, manipulation, décongélation ...).

Doté (e) d'un bel esprit d'équipe et d'une bonne résistance au stress, vous disposez d'une formation CAP/BEP et d'une expérience significative dans la même fonction.

Poste à pourvoir dès que possible. Service en continu - Possibilité de logement sur place.

Vous souhaitez nous rejoindre ? Envoyer votre candidature (CV et Lettre de motivation) par email à rh@jivahill.com

