

Premier Chef de Partie

Poste à pourvoir dès que possible

Type de contrat : CDI – 39 heures par semaine

Face à la mer, à proximité du centre ville de Ouistreham et 15km de Caen, l'hôtel Riva Bella****Thalazur est composé de 89 chambres et suites, un restaurant, un bar, un centre de thalassothérapie et spa, un institut de beauté.

En qualité de Premier Chef de Partie, vous êtes en charge des missions suivantes :

Vos Missions générales

- Mise en place du poste chaud/froid
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité / Contrôler la qualité des denrées
- Préparation des commandes
- Connaissance et Application des normes HACCP
- Organiser et contrôler le travail d'un commis de cuisine
- Fabriquer, dresser, envoyer les plats
- Elaboration des menus avec l'équipe

Type de Contrat

- Contrat à durée indéterminée
- 39h par semaine

Profil recherché

- Expérience d'un an sur un poste similaire
- Titulaire d'un diplôme en restauration (Bac Pro, BTH, BTS...)
- Esprit d'Equipe, motivé(e) et un bon relationnel
- Ponctualité

Merci d'envoyer vos CV et lettre de motivation à Kévin VINCENT, chef de cuisine à cuisine.ouistreham@thalazur.fr ou par courrier

THALAZUR OUISTREHAM Bd Commandant Kieffer 14150 OUISTREHAM

