



Château de Gilly

Chef de Partie:

Le Château de Gilly, recrute pour son équipe en Cuisine.

Vous serez en charge des missions suivantes:

- Organise son secteur d'activités.
- Planifie sa charge de travail, la répartit entre les diverses personnes sous ses ordres.
- Contrôle les marchandises qui doivent être utilisées dans son secteur.
- Réalise avec l'aide de son équipe l'ensemble des préparations culinaires inhérentes à sa partie.
- Montre à son équipe les techniques de réalisation et en assure le suivi.
- Contrôle toutes les préparations qui sortent de sa partie en vérifiant la conformité.
- Respecte les protocoles établis dans l'ensemble de son secteur d'activités.
- S'assure en permanence du respect total de l'hygiène des normes en vigueur (HACCP), ainsi que du bon entretien des locaux et du matériel.

PROFIL RECHERCHÉ

- CAP hôtellerie – restauration
- Expérience sur un poste similaire souhaitée
- Connaissance des règles HACCP
- Sens de l'observation et de l'organisation
- Rigueur, méthode et efficacité
- Capacité d'écoute et d'adaptation

TYPE DE CONTRAT

Contrat CDD 37,83H/semaine dès maintenant jusqu'au 31 Octobre 2023

Possibilité de logement durant la période d'essai

Avantages nourritures

Mutuelle d'entreprise

Envoyer votre courrier et cv au directeur remy.besozzi@grandesetapes.fr

Château de Gilly
Place du Château
21640 Gilly-les-Citeaux

www.chateau-gilly.com