



OFFRE D'EMPLOI – CHEF DE PARTIE  
Hôtel & Restaurant le Choiseul \*\*\*\*

Le Choiseul, hôtel & son restaurant gastronomique Le 36, établissement du groupe les Grandes Etapes Françaises, est idéalement situé dans la très touristique commune d'Amboise. Les 30 chambres de cet hôtel 4\*\*\*\* accueillent des clients toute l'année.

Liaisons hiérarchiques

- ✓ Dépend directement du chef et du second de cuisine
- ✓ En relation fonctionnelle avec tous les services en particulier le restaurant

Missions

- ✓ Assure la responsabilité d'un poste déterminé (saucier, garde-manger, poissons) et de la fabrication, des mises en place, du dressage et de l'envoi des produits de cette partie.
- ✓ Est responsable du conditionnement et du rangement des produits.
- ✓ Entretien son poste de travail et le matériel mis à sa disposition.
- ✓ Doit faire preuve de rigueur dans le respect des procédures de travail, de l'organisation et des fiches techniques.
- ✓ Prend toutes les mesures préventives en matière d'hygiène et de sécurité
- ✓ Organise son travail et celui des commis.
- ✓ Respecte et fait respecter les règles d'hygiène, propreté et sécurité applicables en cuisine dans le cadre du HACCP, le règlement intérieur et les procédures de service.

Organisation

- ✓ Exerce des responsabilités d'encadrement sur les commis, apprentis et stagiaires
- ✓ Peut être amené à remplacer le second pendant ses absences.
- ✓ Etre organisé / rigoureux / polyvalent
- ✓ Veille à l'intégration des nouveaux embauchés.
- ✓ Travaille en équipe

Poste à pourvoir : dès que possible

Salaire : selon expérience

Temps plein (38h33 hebdomadaire)

Envoyer votre candidature à [yann.poulmarch@grandesetapes.fr](mailto:yann.poulmarch@grandesetapes.fr)

[www.le-choiseul.com](http://www.le-choiseul.com) - 36, quai Charles Guinot 37400 Amboise – 02 47 30 45 45