

Poste : Chef de partie Senior

Lieu : 5 avenue René Levasseur, Le Mans (72)

Restaurant La Mendigotte, cuisine raffinée en cœur de ville

Nous cherchons un chef de partie polyvalent pour notre restaurant la Mendigotte au Mans. Dans un surprenant et chaleureux décor, le restaurant propose une vraie cuisine française aux saveurs subtiles. La carte est raffinée, gourmande et à base de produits locaux !

Compétences :

- Proposer et élaborer une cuisine créative
- Respecter les fiches techniques
- Savoir travailler les produits de saison
- Trouver des astuces pour minimiser le gaspillage alimentaire
- Avoir une bonne intégration avec les équipes en salle et en cuisine
- Avoir une hygiène irréprochable

Profil recherché :

- Passionné par la restauration
- Une expérience en cuisine de 4 ans minimum
- Ponctuel (le)
- Bonne présentation
- Bonne gestion du stress
- Capable de travailler en équipe
- Rapide, rigoureux(se), propre et dynamique
- Autonome et organisé
- Capacité d'apprentissage et d'adaptation élevée
- Niveau de français impeccable

Vos missions :

- Préparation et cuisson des plats
- Création de recettes
- Gestion du stock
- Nettoyage et rangement
- Suivi de la méthode HACCP

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Salaire selon profil et expérience

Contact : contact@hotellevasseur.fr