Le Moulin de la Pipe
26400 Omblèze
Drôme – Parc du Vercors En pleine nature
Hôtel restaurant Bar

HÔTEL * DE 11 CHAMBRES**

Logis 2 cocottes, 2 cheminées

Labellisé Maître restaurateur

ÉTABLISSEMENT SAISONNIER OUVERT DU 18 MARS 2022 AU 18 SEPTEMBRE 2022

TRÈS RÉPUTÉ DEPUIS PLUS DE 35 ANS

EFFECTIF DE 4 A 20 SALARIÉS EN PLEINE SAISON

NOUS RECRUTONS CHEF DE PARTIE

contrat saisonnier juillet, août 2022

contrat 43 h /semaine COMPTAGE HORAIRE AVEC POINTEUSE

2,5 jours de repos

POURBOIRES

Logement gratuit en chambre individuelle, mutuelle

SALAIRE NET: 1700 € Mars, Avril, Mai, Juin et Septembre

SALAIRE NET: 1900 € Juillet, Août

POURBOIRES

EXPÉRIENCE POSTE SIMILAIRE 2 ans minimum

Collaborateur direct du dirigeant

travail en équipe de 3 à 7 personnes en juillet août

APTITUDES ET QUALITÉS

bon cuisinier

Aisance relationnelle, disponibilité, rigueur et organisation, diplomatie,

réactivité et sens du service,

formation haccp

Nous travaillons exclusivement des produits locaux brut cuisine régionale et influence provençale

Fiche de poste

La mission principale du chef de partie
Doté d'une expérience de plusieurs années il connaît parfaitement le poste entrée et dessert

- Le chef de partie travaille sous les ordres du chef de cuisine, ou du second ou du responsable de l'établissement
- Il est amené à travailler au poste entrée ou dessert.

il s'organise pour permettre une exploitation fluide, dans le respect des valeurs, qualité et rentabilité définies par la
direction.

Tout ceci dans le but d'avoir une cuisine de terroir authentique et attractive .
Il participe à l'entretien des locaux et du matériel.
Il participe à l'accueil, l'intégration et la formation de l'équipe

Il alerte le chef de cuisine de toutes difficultés susceptibles de générer des problèmes,
conflits, tant individuels que collectifs.
Il Insuffle une ambiance propice à valoriser l'esprit d'équipe et d'entreprise

Il effectue avec l'équipe les inventaires en fin de saison