

CHEF DE PARTIE (H/F)

CDI - 37H

Profil passionné, réactif souhaitant évolué dans une atmosphère dynamique.

Etablissement doté de multiples points de vente de restauration tels que **Le**

Restaurant Maison Mer (120 couverts) et Le Pot'j (60 couverts)

Elaboration et dressage des plats conformément aux fiches techniques et aux
process définis par le site,

Accompagnement et formation des commis, apprentis et stagiaires,

Coordination, production et envoi des plats dans le respect des délais
souhaités par le client,

Adaptation de l'organisation et du rythme de travail en fonction de l'affluence,
des événements et des clients,

Application et respect des normes et procédures d'hygiène et de sécurité
alimentaire,

Contribution à la bonne gestion des matières premières...

Appolyne.DUBOIS@accor.com - 0321098601

Kenza.ALLEL@accor.com - 0321098514

