

Chef de partie H/F

Talentissim recrute pour son client, restaurant, de forte notoriété, installé depuis de nombreuses années dans un cadre idyllique au bord du lac d'Annecy, avec une belle terrasse et un ponton donnant accès direct sur l'eau, **un(e) chef de partie H/F**. Dans un établissement qui offre à sa clientèle une ambiance conviviale, avec une cuisine variée et de qualité, vous intégrez une équipe dynamique pour la saison estivale, avec la possibilité de prolonger sur Val d'Isère pour la saison d'hiver.

MISSIONS

- Participer aux préparations froides et chaudes avec votre équipe
- Veiller au respect des normes d'hygiène/sécurité
- S'assurer du bon déroulement des services
- Effectuer les services (midi et soir)
- Cuisiner avec des produits locaux et de saison

PROFIL

Vous êtes une personne doté(e) d'une expérience significative sur un ou plusieurs postes similaires, habitué(e) aux environnements professionnels importants (250 couvert par service). Vous possédez le savoir faire requis pour ce type de poste, et disposez de vraies qualités relationnelles et organisationnelles. Votre rigueur, votre réactivité et votre passion pour ce métier feront la différence.

CONDITIONS

- CDD 4 mois temps plein (avec possibilité de prolonger pour la saison d'hiver sur Val d'Isère)
- Horaires cuisine : 09H-15H & 17H-22H
- Horaires salles : 10H-16H 18H-23H
- Poste basé à Annecy
- Rémunération motivante + heures supplémentaires payées
- Possibilité de logement sur place

Envoyez vos candidatures par mail à recrutement@talentissim.fr