

▶ ENTREPRISE

Nom : **Le Chai**

Contact : Compta11@accelis.fr

Coordonnées : Rue du Château – Ferrieres en brie

▶ POSTE A POURVOIR

Fonction : **Chef de Partie**

Type de contrat : **CDI**

Durée :

Lieu de travail : **Château de Ferrieres**

Durée hebdomadaire : **39h**

Horaires : **Coupure**

Permis : **OUI**

Descriptif du poste :

Vous assurez la confection d'une composante du menu dont vous avez la charge, dans le respect des fiches techniques élaborées par le Chef. Si vous rejoignez la brigade du Château de Ferrières pour un service en coupure vous participerez à la gestion quotidienne des stocks et la rédaction des fiches techniques. Vous organiserez le travail du personnel dont vous avez la charge dans le respect des normes d'hygiène et vous coordonnerez le travail de votre partie de façon propre à assurer la qualité et la fluidité du service. Vous avez déjà une expérience réussie dans la Bistronomie et dans le poste. Dynamique et participatif, vous souhaitez relever un nouveau challenge et participer à l'aventure du Château de Ferrières et son restaurant.

Observations :

Le Château de Ferrières, nouveau haut lieu de l'Excellence à la Française, complète son équipe de cuisine pour le restaurant Bistronomique Le Chai et le restaurant Gastronomique Le Baron. Bénéficiez d'un cadre de travail unique dans un écrin de verdure à deux pas de Paris (Seine et Marne) !