



Chef de Partie H/F

Le Grand Hôtel & Spa ****, établissement historique pour la ville de Gérardmer, allie élégance et tradition, à travers 76 chambres, 3 restaurants, un spa, 3 piscines et 7 salles de séminaires.

<http://www.grandhotel-gerardmer.com/>

POSTE

Le Chef Exécutif Thierry Longo est à la recherche d'un ou d'une Chef(fe) de Partie pour sa brigade.

MISSIONS

Dans le cadre de votre fonction, vos missions seront les suivantes :

- Préparation, cuisine des plats, mets ou repas,
- Mise en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire
- Intervention lors de la finition des plats et contrôle de leur finalité.
- Organisation et nettoyage du laboratoire (équipements, ustensiles, etc),

PROFIL

Vous êtes titulaire d'un CAP cuisine ou BAC/BTS en hôtellerie restauration, ou pouvez justifier d'un niveau équivalent.

Vous possédez une expérience réussie et significative de 2 ans minimum à un poste similaire ou en tant que Demi-Chef de Partie dans un restaurant de même niveau.

En véritable passionné, vous maîtrisez les techniques de production culinaires.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Poste à pourvoir de suite.

Salaire à définir selon expérience.

Vous souhaitez rejoindre une entreprise familiale grandissante au cœur du ballon des Vosges.

Transmettez-nous votre candidature par mail : rh@grandhotel-gerardmer.com

Type d'emploi : Temps plein, CDI