

Au Mas Bottero nous mettons un point d'honneur à offrir à nos clients un service de qualité, authentique et chaleureux.

Nous recherchons des candidats engagés, dynamiques et motivés pour le poste de

Chef de partie pâtisserie

Points clés de notre environnement de travail :

-  Opportunités d'évolution
-  Avantages offerts
-  Formation sur le terrain
-  Équipe jeune, dynamique et ambitieuse
-  Travail d'équipe

Conditions de travail

Type de contrat : CDI à temps plein

Durée hebdomadaire : 43 h

Congés : 2 jours et demi de repos consécutifs (du dimanche soir au mardi).

Salaire brut mensuel : 2 650,00€

Exigences du poste :

Formation : Titulaire au minimum d'un C.A.P. de cuisine

Expérience : Une première expérience en restauration étoilée Michelin exigée

Missions principales du poste :

Assurer la mise en place et le service de la pâtisserie

Supérieurs hiérarchiques : Chef de cuisine et propriétaire, Second de cuisine

Activités du poste :

-  Contrôler des marchandises à la livraison
-  Assurer la mise en place des plats concernés par le poste
-  Assurer la préparation et le dressage des fromages, desserts et mignardises pendant le service
-  Assister ses supérieurs hiérarchiques pour d'autres tâches
-  Encadrer le personnel de cuisine
-  Assurer le rangement et le nettoyage du poste de travail
-  Contrôler l'entretien, et nettoyage de la cuisine en fin de service

Qualités requises :

-  Bonne condition physique,
-  Assiduité
-  Respect des règles d'hygiène
-  Curiosité et créativité
-  Bonne connaissance des produits et de la saisonnalité
-  Respect de la hiérarchie
-  Pédagogie et transmission
-  Rigueur
-  Esprit d'équipe