

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

### 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 d'un poste**

**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
- ✚ Préparer les repas du personnel
- ✚ Assurer la préparation et le dressage des plats 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
- ✚ Bonne connaissance des règles de service en cuisine et en salle
- ✚ Bonne connaissance des produits et de la saisonnalité
- ✚ Respect de la hiérarchie
- ✚ Pédagogie et transmission
- ✚ Rigueur
- ✚ Esprit d'équipe