LE MAS BOTTERO
le goût d'ici

SAINT-CANNAT · RESTAURANT ÉTOILÉ MICHELIN

CUISINE / RECRUTEMENT

Chef de partie pâtisserie

Au Mas Bottero, nous cultivons une cuisine de saison et un accueil authentique. Nous recherchons une personne engagée pour rejoindre une équipe attentive au travail bien fait et au plaisir de recevoir.

CDI · TEMPS PLEIN · 39 H / SEMAINE

Repos du dimanche soir au mardi · 6 à 7 semaines de vacances par an

VOS MISSIONS

- Organiser la mise en place de la partie pâtisserie et assurer un service régulier et soigné.
- Préparer et dresser les fromages, desserts et mignardises.
- Contrôler les livraisons, encadrer les collaborateurs du poste et veiller à la propreté de la cuisine.

VOTRE PROFIL

- CAP cuisine minimum ; première expérience en restaurant étoilé Michelin.
- Maîtrise des règles d'hygiène, sens du produit et de la saisonnalité.
- Rigueur, créativité, esprit d'équipe et envie de transmettre.

ENVIE DE NOUS REJOINDRE ?

Adressez-nous votre CV et quelques mots sur votre parcours.