LE MAS BOTTERO
le goût d'ici

SAINT-CANNAT · RESTAURANT ÉTOILÉ MICHELIN

CUISINE / RECRUTEMENT

Chef de partie

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

- Assurer la mise en place et le service de votre partie, avec exigence et régularité.
- Participer à la réception des marchandises et à la préparation des repas du personnel.
- Accompagner l'équipe de cuisine et maintenir un poste propre et organisé.

VOTRE PROFIL

- CAP cuisine minimum ; première expérience en restaurant étoilé Michelin.
- Bonne connaissance des produits de saison et des règles d'hygiène.
- Rigueur, autonomie, esprit d'équipe et goût de la transmission.

ENVIE DE NOUS REJOINDRE ?

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