



**Chef de partie H/F**  
**Hostellerie Saint-Hubert**  
**Hambach (57)**  
**CDI Temps plein**

**JE POSTULE**

## **Chef de partie H/F**

### **ENVIRONNEMENT**

Situé dans un cadre d'exception au cœur du département de la Moselle, notre client, L'Hostellerie Saint-Hubert, invite familles et amis à venir se retrouver au sein d'un domaine prestigieux, entre lac et forêt.

Dans un projet de développement et de nouvelles performances, l'établissement est à la recherche de son nouveau **Chef de partie** (H/F).

### **VOS MISSIONS et PROFIL RECHERCHÉ**

Vous avez envie de laisser parler votre créativité et de travailler une **carte bistronomique aux influences variées**. Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP Cuisine, vous bénéficiez d'une expérience de minimum 2 ans dans un environnement de même standing et maîtrisez le français couramment ?

Rejoignez les équipes d'un Hôtel 3 étoiles à fort potentiel, privilégiant les **produits locaux de saison** à travers une cuisine aux influences **végétales** et **minérales**.

Au sein du restaurant de l'hôtel et sous les ordres du Chef de cuisine, vos **missions** seront les suivantes :

- \* Assurer la **préparation** des plats chauds et froids
- \* **Dressage** des assiettes
- \* Garantir la **qualité** des préparations et plats
- \* Suivi des stocks et des commandes
- \* Réception et stockage des denrées
- \* Appliquer et faire appliquer les règles **d'hygiène** et de sécurité
- \* **Encadrer** une partie de la brigade (commis et stagiaire)
- \* **Transmettre** son savoir aux autres membres de la brigade

Vos connaissances de la **cuisine française** et des techniques de **cuisson** (viande, poisson, etc) vous permettront de dresser et d'envoyer des assiettes soignées. Entouré(e) d'une brigade dynamique, à laquelle vous serez amené(e) à transmettre vos **connaissances, vous avez le goût du travail en équipe**.

### **Conditions du poste :**

- \* CDI Temps plein 42 heures hebdomadaires
- \* Statut Employé
- \* Basé à Hambach (Moselle)
- \* Période d'essai de 1 mois renouvelable
- \* Rémunération : à partir de 28 000 € brut annuel
- \* Mutuelle d'entreprise prise en charge à 50%
- \* Prise de poste : dès que possible