

Offre N° 11061B du 07/03/2022
Référence : LOCALE

CHEF DE PARTIE (H/F)

Lieu : 85630 BARBATRE

Mesure :

Contrat : CONTRAT SAISONNIER - Durée : 7 MOIS

Durée hebdo : 35 H - Horaire : selon planning

Rémunération : selon convention collective

Niveau :

Formation : CAP/BEP Chef de partie

Expérience exigée de 2 ans minimum

Expérience : 2 ANS

Qualification :

Info : Poste à pourvoir du 11 avril au 28 octobre 2022.

Situé au cœur de la pinède de Noirmoutier, le Village Club est à 500m de la plage et bénéficie d'un spa balnéo de 800m². Des liaisons quotidiennes par cars sont établies depuis les gare SNCF de Nantes, La Roche-sur-Yon et Challans.

Mission :

Au sein de la brigade, vous participez à la production culinaire, conformément au cahier des charges. Dans ce cadre, vous êtes en mesure d'assurer en autonomie la production du chaud ou du froid (entrée et desserts) et le réapprovisionnement des buffets.

Vous êtes secondé(e) par des commis de cuisine ou des aides de cuisine.

Vous veillez au respect des normes d'hygiène et de sécurité propres à la cuisine collective.

Profil :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP, bac pro, CQP en Cuisine avec une expérience significative de 2 ans minimum, une bonne maîtrise de la démarche HACCP.

Habilité et rapidité dans la réalisation des plats, organisation, rigueur et esprit d'équipe : votre profil nous intéresse, rejoignez vite nos équipes !

Conditions d'emploi :

Rémunération selon la convention collective

Logement : Possibilité d'hébergement contre faible retenues

Repas : oui contre faibles retenues

Formation continue en interne.

Mutuelle santé dès le premier jour de contrat.

Prévoyance santé (1 an de présence requis)

13ème mois (1 an de présence requis)

Réduction sur séjour

Contact : Centre de Vacances Miléade - Mr Jean Luc HELIAS - Envoyer CV et lettre de motivation par mail direction.noi@mileade.com

Présentation :

Véhicule : Permis : Aucun