

**Offre N° 10913B du 11/03/2022**  
**Référence : LOCALE**

### CHEF DE PARTIE (H/F)

Lieu : 85330 NOIRMOUTIER EN L ILE

Mesure :

Contrat : CONTRAT SAISONNIER - Durée : 7 MOIS

Durée hebdo : 35 H - Horaire : modulables (2 jours de repos/hebdo)

Rémunération : selon expérience

Niveau :

Formation : CAP Cuisine/Pâtissier  
minimum 5 ans d'expérience

Expérience :

Qualification :

Info : Poste à pourvoir d'avril à octobre 2022

Hôtel quatre étoiles dans le bois de la Chaize, la Villa Arthus Bertrand vous propose de faire partie de son personnel.

Nous recherchons une personne autonome ayant l'esprit d'équipe, dynamique et polyvalente. En tant que cuisinier, vous travaillerez les produits locaux, les poissons frais et les fruits de mer. Le chef de cuisine chapeaute le restaurant de l'hôtel 4\*, et s'occupe aussi du petit déjeuner et du room service.

Service du midi et du soir.

Horaires : modulables à convenir avec l'employeur (2 jours de repos selon l'occupation).

Missions :

- préparation des plats, des salades, garnissage des assiettes,
- préparation des desserts...
- gestion des achats
- élaboration de la carte
- gestion de votre poste en collaboration avec la Directrice.

Qualités :

- talent culinaire affirmé
- curiosité et forte créativité
- excellentes connaissances des normes d'hygiène et de propreté

Horaires : modulables selon la saison et les réservations.

Possibilité de logement.

Contact : Villa ARTHUS BERTRAND - Mme HEMON Directrice, merci d'envoyer votre candidature (CV et Lettre de motivation) par mail à [direction@villa-arthusbertrand.com](mailto:direction@villa-arthusbertrand.com)

Présentation :

Véhicule : Permis : Aucun