



Offre d'emploi - Chef(fe) de partie tournant(e)

Le Mas de la Fouque est un établissement d'exception situé en plein cœur du Parc Régional de la Camargue, aux Saintes-Maries-de-la-Mer. Alliant simplicité et cadre idyllique, ce lieu atypique est composé de 27 chambres et suites. Avec une vue exclusive sur les étangs ou la piscine, l'hôtel propose une expérience hors du temps pour un moment inoubliable. La Table de Marius, le restaurant gastronomique de l'hôtel, fait découvrir à ses clients les saveurs de la région à travers des produits locaux de qualité. Saisissez, dès à présent, l'opportunité de rejoindre l'équipe du Mas de la Fouque à partir du 1er Avril.

Le poste de Chef(fe) de partie tournant(e) au Mas de la Fouque :

- 1 poste à pourvoir – CDD possibilité CDI
- Service restaurant
- Expérience : 3 ans
- A compter du 1er avril 2021
- Travail tous les jours calendaires
- Possibilité de logement pour les contrats saisonniers
- Contrat de 43 heures hebdomadaires
- Expérience : 3 ans

Les missions principales :

- Préparer des commandes et assurer le dressage des préparations culinaires
- Appliquer les règles et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Veiller à la propreté de la cuisine et de sa partie, au bon état de l'équipement et du matériel utilisé au restaurant

Compétences recherchées :

- Personnel rigoureux et engagé
- Motivé, dynamique et ayant le sens du travail en équipe
- Personnel sensible au respect de l'environnement
- Connaissances des techniques de cuisine propres à sa partie
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité
- Savoir travailler en coordination avec les autres postes
- Savoir utiliser une fiche technique

Vous pouvez dès à présent profiter de cette opportunité en envoyant vos candidatures à l'adresse suivante : recrutement@masdelafouque.com