

Demi-Chef de partie H/F

Date de clôture:
31-07-2025

L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire.

Au sein de l'Hôtel Métropole, actuellement en pleine réinvention, notre équipe au savoir-faire affûté et à la passion chevillée au corps recherche son futur

Demi-Chef de partie !

Une dose généreuse de précision, une pincée de créativité et un zeste d'adrénaline : Voici les ingrédients qui font la différence entre deux assiettes. Si cette recette vous parle, alors nous vous attendons avec impatience.

Travailler en cuisine, c'est avant tout un travail d'équipe et de cohésion. Vous êtes reconnu pour votre relationnel et votre sens de la précision. Vous êtes responsable et autonome. Vous avez toujours cette passion pour la gastronomie, non seulement pour son inventivité mais également pour son indispensable attention aux détails. Pour être à l'aise dans notre brigade, vous vous exprimez aussi bien en Français que dans la langue de Shakespeare.

Sous la responsabilité du Chef des cuisines, vos principales missions seront :

- Réaliser la mise en place et la préparation avant le service pour nos restaurants, bars et nos banquets.
- Aider au contrôle de la qualité et de la fraîcheur des produits.
- Minimiser les pertes et travailler dans le respect des matières premières.
- Maintenir les plans de travail propres.
- Participer aux concertations de travail avec ses collègues et chefs.

En cuisine, il n'y a pas de routine ! C'est pourquoi la liste de ces missions n'est pas exhaustive.

Vous vous sentez prêt à relever ce défi et rejoindre une équipe dynamique dans un hôtel en pleine transition ?

N'hésitez pas à postuler directement sur notre plateforme recrutement : <https://metropole.career.emply.com/fr>. Nous respectons la RGPD, si votre candidature n'est pas retenue, votre dossier ne sera pas conservé.