

CHEF DE PARTIE H/F NOURI ET LOGE SUR PLACE

Hôtel Restaurant Les Grillons *** Lac d'Annecy

Situé à Talloires dans un site d'exception entre Lac et Montagne.

Propose du Vendredi 25 Avril au Samedi 18 Octobre 2025 soit 6 mois :

Contrat de travail saisonnier CDD 42,5 heures (de plus de 910 heures pour pôle emploi), Poste homme/femme et couple, Nourri et logé, 2 jours de repos consécutifs, Première expérience exigée.

Pour un salaire de 2 100€, Net avant impôt.

Nous recherchons un Chef de partie de Cuisine (H/F) pour rejoindre notre équipe de restauration. Vous jouerez un rôle crucial pour garantir la qualité et l'efficacité des opérations culinaires. Vous êtes un pilier dans la brigade, garantissant la qualité des plats et la fluidité des opérations culinaires.

Responsabilités :

- Transformation des produits bruts
- Préparation des entrées des menus selon les recettes et le standard du Chef
- Gestion de la mise en place de son poste
- Vérifier la qualité des produits bruts, des préparations, du goût, textures et présentation soignée
- Assister dans le dressage des assiettes
- Réception et stockage des Marchandises
- Gérer les stocks de son poste, et signaler les besoins
- Maintenir son poste propre, nettoyage et rangement des ustensiles et des équipements de cuisine, en conformité avec les normes d'hygiène HACCP.
- Assurer la propreté et l'hygiène de la cuisine en général

Compétences requises :

- Une véritable passion pour la cuisine et la restauration (motivation à perfectionner ses techniques et à apprendre)
- Connaissance et Maîtrises des techniques culinaires (découpe, cuissons, préparations des sauces..)
- Connaissance des recettes de bases
- Dressage des assiettes (sens esthétique des présentations des plats)
- Sens de l'organisation pendant le service
- Bonne gestion du temps et capacité à travailler sous pression sans compromettre la qualité et l'équipe
- Être organisé dans votre travail, minutieux et réactif
- Collaborer efficacement avec la brigade, avoir un bon esprit d'équipe
- Gestion des stocks (anticiper les besoins en matières premières)
- Adaptabilité (être polyvalent pour gérer des imprévus ou aider à d'autres postes)
- Avoir une bonne communication et être à l'écoute des consignes du Chef et la brigade

Nous vous offrons :

Le logement : lit avec bon matelas hôtelier, table de nuit, bureau, chaise, poubelle, dressing, frigo, machine à laver à disposition, étendoir, terrasse et mobilier extérieur, le parking du personnel gratuit.

L'environnement à 300 mètres de l'Hôtel :

- Le Lac d'Annecy pour se baigner
- La piste cyclable pour faire le tour du Lac à vélo
- A 2 km, soit 30 minutes à pied de la montagne Roc de Chère et sentier pédestre
- 400m de la Cascade d'Angon, randonnées en forêt et chute d'eau
- Des plages publiques gratuites, Plage d'Angon, Plage de Talloires
- Des restaurants, snacks, camping
- A 2 km soit 30 minutes du centre de Talloires avec tabac/presse, boulangerie, Mairie et office du tourisme, Huit à Huit, bars, commerces et restaurants

Tabliers et torchons pour le service sont fournis

Nous proposons une rémunération compétitive.

Envoyez-nous votre candidature dès aujourd'hui ! Nous recherchons des professionnels motivés, dotés d'un excellent esprit d'équipe, prêts à relever de nouveaux défis et à apporter leur créativité au sein de notre établissement. Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante dans un cadre où votre talent sera valorisé.

Postuler dès maintenant à accueil@hotel-grillons.com !